



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBAN DÜĞMESİ

- 1 paket margarin
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 su bardağı lor peyniri
- 1 adet yumurta
- 10 dal dereotu
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Önce lor peyniri, bir kaç parçaya bölünmüş derotu, zeytinyağı kırmızı toz biber ve tuz rondodan geçirilir. Diğer tarafta yumuşak margarin, yumurta elle minciklanır. Üzerine lorlu karışım, unlanmış kabartma tozu eklenir. Biraz karıştırdıktan sonra toplanana kadar un katılır. Sonra hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Önce top şekli verilir, sonra iki avuç arasında yuvarlayarak ovalleştirilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Kurabiyelerin üzerine bir kürdan yardımıyla düğme deliği gibi iki minik delik yapılır. 190 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir.