



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİTME PEYNİRLİ KURABIYE

7 tane karper peyniri
250 gr oda sıcaklığında bekletilmiş margarin
Yarım cay bardağı sıvı yağ
4 yemek kasığı (tepeleme) pudra şekeri
2 çorba kasığı kakao (arzuya göre azaltılıp çoğaltılabilir)
2 çorba kasığı ince çekilmiş fındık veya ceviz
1 paket kabartma tozu
1 fiske tuz

Butun malzemeler (karper peynirlerinin paketi çıkartılır ve eklenir) geniş bir kab içine alınır ve elle iyice yoğrulur. Yavaş yavaş un ilave edilir. Elimizi ve yoğurma kabini bırakacak sertliğe geldiği an un ilave etmeyi bırakalım. Yani yumuşak bir hamur olacak. Yoğrulan hamurdan büyük parçalar alıp uzunlamasına rulolar yapalım ve iki parmak eninde verevine keselim. Tepsiyeye dizelim. (tepsiyi yağlamamıza veya unlamamıza gerek yok) Butun hamuru bu şekilde yapalım. İsteğe bağlı olarak yuvarlak minik toplar şeklinde de yapabilirsiniz. 180 derecede üstü sertlesinceye dek pisirelim (sade yaparsanız hafif pembelesinceye kadar pisirin) Fırından alınan kurabiyeler soguduktan sonra bol pudra şekeri ile örtülerek servis yapılır.