



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

FESLEĞENLİ VE FISTIKLI KURABIYE

90 Gr Sana Hamurışı
60 gr labne peyniri
0,5 Çay Kaşığı karabiber
450 gr HAZIR KEK UNU
60 gr tuzsuz kaşar loru
200 gr süt
1 Çay Bardağı kıyılmış fesleğen
3 Diş sarımsak
1 Çay Bardağı rendelenmiş kaşarpeyniri
50 gr çekilmiş dolmalık fıstık veya yerfıstığı
4 Adet kuru domates
1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1 Çay Kaşığı tuz

Unu eleyin. Diğer hamur malzemelerini ve margarini ilave edip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurup, yarım saat dinlenmeye bırakın. Lor peyniri, kaşar peyniri ve labneyi çatalla ezerek karıştırın. Sarımsakları soyup ezin. Domatesleri zar şeklinde doğrayıp tüm malzemeyi karıştırın. Hamuru un serptiğiniz tezgahta dikdörtgen şeklinde açın. Hazırladığınız iç malzemeyi ince bir tabaka halinde yufkanın üzerine yayın. Sıkıca rulo şeklinde sarın. 1.5 cm kalınlığında dilimleyin. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirin. Yağlanmış tepsiye aralıklı dizin. 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika üzerleri kızarana kadar pişirin. Sıcak servis yapın.