



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU ÇAY KURABIYESİ

Elif Korkmazel

Hamuru için:

1 su bardağı sıvı yağ

Yarım su bardağı sıcak su

1 ay kaşığı sirke

1 ay kaşığı tuz

Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Aldığı kadar un

Üzeri için:

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Pul biber

Hamur için yoğurma kabına sıvı yağ, sıcak su, sirke, tuz ve rendelenmiş kaşar peynirini koyun. Kulak memesinden biraz daha sert bir hamur elde edene kadar un ilave edip, tüm malzemeyi yoğurun. Hamuru merdane yardımıyla yarım cm kalınlığında açın ve dilediğiniz biçimde şekiller çıkarın. Kurabiyeleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri ile pul biber serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üstleri hafif pembeleşene kadar pişirin. Ilıdıktan sonra servis yapın.

