



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDALLI KAŞARLI KURABIYE

1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı hardal
200 gram rendelenmiş kaşar peyniri
1 ay kaşığı sirke
2 su bardağı un
1 ay kaşığı tuz
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı çörekotu
25 gram margarin

Un hariç yumurta, hardal, kaşar peyniri, margarin, sirke ve tuzu derin bir kapta karıştırın. Yavaş yavaş un ekleyip ele yapışmayan bir hamur elde edin. Üzerine un serperek merdane yardımıyla açın. Yıldız şekilli kalıpla kesin. Yağılı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Servis yapın.