



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDALLI KURABIYE

150 gr. tereyađı
2 su bardađı un
1 paket kabartma tozu
1 yumurta
100 gr. kaşar peyniri
1 çorba kaşığı acılı hardal
Kırmızı pul biber, kekik ve tuz

Unu ve yağı elinizle ufalayın. Hardal, kabartma tozu ve baharatları ekleyip karıştırmaya devam edin. Rendelenmiş kaşar peyniri ve yumurtayı ekleyip yumuşak bir hamur yapın. İstedığınız şekli verip fırın tepsisine dizin. 200 derece fırında 20 dakika kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis tabağına alarak servis yapın.
