



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELLİM PEYNİRLİ KURABIYE

1 adet yumurta,
4 su bardağı un,
1 su bardağı süt,
1 su bardağı sıvıyağ,
1 tutam tuz.

İç malzemesi için:

1.5 adet rendelenmiş hellim peyniri,
kuru üzüm,
yarım paket kabartma tozu,
4 adet yumurta,
susam

1 adet yumurtayı, unu, sütü, sıvıyağı ve tuzu karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Her bir hamur parçasını 1 cm kalınlığında ve bir çay fincanı tabağı büyüklüğünde açın.

İç malzemesini hazırlayın. Rendelenmiş hellim peynirine dilediğiniz miktarda kuru üzüm, yarım paket kabartma tozu, 2 yumurta ve diğer iki yumurtanın akını ekleyin. İyice karıştırın. Bu harcı hamurların içine bölüştürün. Kenarlarını karşılıklı gelecek şekilde kapatın.

Üzerine bir fırça yardımıyla yumurta sarısı sürün. Susam serpin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 25-30 dakika pişirin.