



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU BEZELYELİ KURABIYE

4 Yemek Kaşığı Margarin
1,5 Su Bardağı Un
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Büyük Çay Bardağı Süt
1 Çay Bardağı Ayıklanmış Bezelye
1 Adet Soğan
1 Çay Kaşığı Kabartma Tozu
Jambon
Krem Peyniri

Bezelyelerimizi ayıklayalım, soğanımızı ve pastırmamızın 1 dilimini ince bir şekilde kıyalım.

Yanmaz tavamıza 1 kaşık yağ ekleyelim, soğanlarımızı ekleyip iyice kavuralım, üzerine dilimlenmiş jambon ekleyelim bir çevirip bezelyeleri ilave edelim. Kendi suyuyla kısık ateşte 15 dakika karıştırarak pişirelim, gerek olursa çok az sıcak su ilave edebiliriz dibine tutmaması için.

Başka bir yerde yoğurma kabımıza unumuzu ekleyelim üzerine kabartma tozu, tuz, 3 yemek kaşığı margarini iyice karıştıralım ve sütle pürüssüz bir hamur elde edene kadar yoğuralım.

Üzerine kavurduğumuz bezelyeli karışımı ve çok az kekik ekleyip karıştıralım.

Hamurumuzun ağzını streç film yardımıyla kapatıp buzdolabında yarım saat bekletelim.

Yağlı kağıdımızın üzerine hamurumuzu alalım, üzerini de yine yağlı kağıtla kapatıp merdane yardımıyla açalım ve kurabiye kalıbı ile keselim.

Kestiğimiz hamuru yağlı kağıt serilmiş fırın tepsimize boşluk bırakarak dizelim 200 derecede hafif üzerleri kızarana kadar pişirelim.

Fırından aldığımız kurabiyelerimizi soğuyunca ortadan 2 ye keselim ve 1 katına krem peynir sürelim üzerine ince dilimlenmiş bir dilim jambon koyup 2. katı üzerine kapatalım.