



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞAR PEYNİRLİ VE ZEYTİNLİ KURABIYE

Malzemeler:

1 su bardağı un
120 gram tereyağı
1 adet yumurta
50 gram milföy hamuru
3 adet yumurtanın sarısı
200 gram doğranmış çekirdeksiz siyah zeytin
50 gram rendelenmiş kaşar

Hazırlanışı:

Derin bir kabın içine; un, oda sıcaklığında beklemiş tereyağı, yumurta ve milföy hamurunu koyarak yoğurun. Hamurun üzerini plastik bir torbayla örtün ve 1 saat dinlendirin. Fırını 170 dereceye ayarlayıp ısınmasını sağlayın. Hamuru 3mm. kalınlığında açın. 6-7 santim eninde şeritler kesin. Yumurta sarısını fırça yardımıyla hamurların üzerine sürün. Zeytinleri şeritlerin yarısına yayın ve diğer yarısını da zeytinli şeritlerin üzerine kapatın. Birleşme yerlerini parmak uçlarınızla hafifçe bastırın, hamurun birbirine yapışmasını sağlayın. Yuvarlak bir kalıp kullanarak hamuru şerit boyunca yarım daireler elde edecek şekilde kesin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Önceden ısıttığınız fırında 25-30 dakika pişirin. Soğuk olarak servis yapabilirsiniz.