



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI MİNİ SUFLELER

<http://www.hurriyet.com.tr>

250 gram un
1 adet yumurta
125 gram tereyağı
100 gram rende kaşar peyniri
1 kahve fincanı su
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı kaşar peyniri
Ay çekirdeği içi

Tereyağını bıçakla kıyın. Un ve tereyağını birbirine yedirin. Tuz ekleyin. Üzerine soğuk su ilave edin ve hamur topları yapın. Sonra bu hamur topuna silindir şekli verin. Süt, 3 çorba kaşığı un ve yağı kısık ateşte karıştırıp pişirin. Ocaktan indirdiğiniz bu karışıma ilanınca 1 adet yumurta ve ince rendelenmiş kaşar peyniri ekleyin. Silindir şeklindeki hamuru 12 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı merdane ile açın. Geniş bir bardağın ağzı ile hamurdan düzgün bir şekilde parçalar kesin. Bu parçaları muffin kalıplarının içine yerleştirin. Hazırlanan iç malzemeyi de hamurların üzerine ekleyin. En üst kısma ay çekirdeği serpin. 170 derecede kızarana kadar pişirin. Fırından çıkar çıkmaz üzerine yine kaşar peyniri rendeleyebilirsiniz.

