



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞAR PEYNİRLİ TUZLU KURABIYE

<https://www.sabah.com.tr>

1 adet yumurtanın sarısı
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
150 gram margarin
1,5 su bardağı un
Üzeri için:
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 çorba kaşığı susam

Yumurta sarısı, oda sıcaklığındaki margarin ve rendelenmiş kaşar peynirini bir kaptaki karıştırın. Unu ekleyip hamur toparlanana kadar yoğurun. Unlanmış düz bir zeminde hamuru merdaneyle açın. Kalıplarla şekil çıkartın. Yağlanmış fırın tepsisine bisküvileri dizin. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ve susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin.

