



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KETEN TOHURLU BİBERLİ KURABIYE

2 su bardağı un
50 gram rendelenmiş kaşar peyniri
3 tatlı kırmızı pul biber
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı sirke
Yarım limon suyu
100 gram tereyağı
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tuz ve pul biber
Üzeri için:
3 çorba kaşığı keten tohumu ve çörekotu
1 yumurta akı

Yoğurma kabının içinde un, sirke, tuz, pul biber, şeker, yumurta, kabartma tozu ve yağı iyice yoğurup güzel bir hamur elde edin. Hamuru açın ve yuvarlak kesip üzerine yumurta akını sürün. Keten tohumu ve çörekotu serpip fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp sıcakken üzerine yine rendelenmiş kaşar peyniri serilebilir. Çayın yanında ikram edin.

