KETEN TOHUMLU KURABİYE

2,5 su bardağı un
3 çorba kaşığı tereyağı
2 adet yumurta akı
1 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı pul biber
150 gram rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber ve keten tohumu

Derin bir kabın içinde tereyağını iyice ezin. Üzerine yumurta aklarını da döküp karıştırmaya devam edin. Rendelenmiş peyniri, unu, kabartma tozunu eleyip karışımın üzerine ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru unlanmış tezgahta açın, şekillice kesip üzerine yumurta sarısı sürün, keten tohumu serpin. Fırın tepsisine dizip 180 derecedeki fırında 10 dakika pişirip çıkartın.



© lezzetler.com tarif no:102525 • adı:Keten Tohumlu Kurabiye • gönderen:siyami • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:11