



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KETEN TOHURLU KURABIYE

3 orba kaşığı keten tohumu
1 orba kaşığı acı biber
150 gr. tereyađı
2 su bardađı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 yumurta
100 gr. kařar peyniri
1 orba kaşığı acılı hardal
erek otu, kekik, tuz

Unu ve yağı elinizle ufalayın. Baharatları, unu ve kabartma tozunu da ekleyip karıştırmaya devam edin. Rendelenmiř kaşar peyniri ve yumurtayı ekleyip yumuşak bir hamur yapın. İstediğiniz şekli verip fırın tepsisine dizin. Üzerine erek otu ve keten tohumu serpip 200 derecedeki fırında pişirin.

