



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM PEYNİRLİ KURABIYE

110 gr krem peynir (oda sıcaklığında)
yarım su bardağı şeker
1 çimdik tuz
2 adet yumurtanın sarısı
1,5 tatlı kaşığı yoğurt
1 paket vanilya
2 su bardağı un
1 paket oda sıcaklığında margarin

Mikserde krem peyniri 3 dakika çırpın. (varsa mikserin hamur ucunu kullanın.) Dörtte bir su bardağı şekeri ve 1 çimdik tuzu ekleyip 3 dakika daha çırpın. 1 yumurtanın sarısını, yoğurdu ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Bir kaba alıp yarım saat buzdolabında bekletin.

Fırını 175 dereceye ayarlayın. Mikserde yağı ve kalan dörtte bir su bardağı toz şekeri 1-2 dakika karıştırın. Kalan dörtte bir tatlı kaşığı tuzu ve yumurta sarısını ekleyin. Unu yavaş yavaş karışıma ekleyin.

Karışımın bir silme yemek kaşığı kadar hamur alıp yuvarlayın. Yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirip ortasına unlanmış bir tahta kaşığın arkası veya parmağınızla bastırın. Hepsini tamamlayıp 10 dakika pişirin. Fırından çıkartıp tekrar ortalarına bastırın. 7-9 dakika daha pişirin. Küçük bir tatlı kaşığı ile kurabiyelerin ortasına birer tatlı kaşığı krem peynirli karışımdan dökün. Tekrar fırına verip 7-8 dakika (karışım katılaşıncaya kadar) pişirin. Fırından çıkartıp soğutun, aralarına yağlı kağıt sererek hava almayan bir kaba yerleştirip buzdolabında en az 4 saat dinlendirin.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 12.07.2014