



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURABIYE ARASI PEYNİR

1 Paket Sana Hamurışı
3 Bardak un
Aldığı kadar susam
Aldığı kadar çörekotu
80 gr krem peynir
3 Adet yumurta
1 Adet kabartma tozu
1 Bardak süt

Bütün malzeme tamamen homojen oluncaya kadar yoğurulur. Hamur unlu zeminde merdane yardımıyla açılır. İstenilen kurabiye kalıbıyla kesilerek, zeminine yağlı kağıt yerleştirilen tepsiye dizilir. Kurabiyelerin üzerine yumurta sarısı sürülür ve susam serpilir. 200 c ısıtılmış fırında pişirilir. pişen ve soğuyan kurabiyelerin aralarına isteğe göre krem peynir sürülebilir. Krem peynir sürdükten sonra aynı gün içinde tüketmenizi tavsiye ederim zira krem peynirin tadı değil fakat rengi değişiyor. Krem peynir sürmeden kapaklı bir saklama kabında 3-4 gün kadar tazeliğini koruyor.