



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ ALMAN KURABİYESİ

Ensar Medyen Yanar

200 gr. terayağı
200gr. labne peyniri
300 gr un
60 gr. esmer şeker
60 gr. beyaz şeker
60 gr. fındık
1 çay kaşığı tarçın

Tüm malzemeleri esmer şeker hariç bir kaba koyun ve kulak memesi kıvamında hamur yoğurun. Daha sonra hamuru yumurta büyüklüğünde parçalara ayırıp tabak büyüklüğünde açın açarken zemine esmer şeker serpiştirin. açılan hamuru sigara böreği gibi kesin ve her parçayı büyüktten küçüğe doğru yuvarlayın. Fırın tepsisine dizin ve pişirin.