



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ KURABIYE

- 125 gr eritilmiş margarin
- 2 yemek kaşığı labne peyniri
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket vanilya
- 2 çay kaşığı tuz
- 3,5 su bardağı un
- 1 çay bardağı fındık (dövülmüş)
- 2 yemek kaşığı hindistancevizi (dışı için)

Önce eritilmiş margarinle labne peynirini karıştırın. Üstüne diğer hamur malzemelerini ekleyip yumuşak bir hamur elde edin. Bu hamuru 2'ye bölüp her bir parçayı tezgah üstüne yuvarlayın ve 3-4 cm çapında rulo haline getirin. Bu parçaları streç filme sarıp 1 saat kadar buzlukta bekletin. Buzluktan çıkardığınız hamur rulolarını bir parmak kalınlığında kesip dış yüzeylerini hindistancevize bulayın ce yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. 180 derece fırında 20 dakika kadar pişirin.

