



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHLEPLİ TUZLU KURABIYE

150 gram tereyağı
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı mahlep
1 yumurta
100 gram kaşar peyniri
Kırmızı pul biber, kekik, tuz
Susam
Çöreotu

Unu yağla birlikte elinizle ufalayın. Kabartma tozu, mahlep, baharat ve kabartma tozunu üzerine ekleyip karıştırın. Rendelenmiş kaşar peynir ile yumurtayı da ilave edip yumuşak bir hamur yapın. İstedığınız şekli verip fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta akı sürüp susam ve çöreotu serpin. 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişirin. Soğuyunca ağızda dağılan harika bisküviyi çayın kahvenin yanında ikram edin.