



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PARMESAN PEYNİRLİ SPAGETTİ KURABIYE

60 gr pudra şekeri  
200 gr un  
1 adet yumurta  
1 paket vanilyalı puding  
1 paket vanilya  
50 gr parmesan peyniri  
140 gr margarin  
Çilek marmelatı  
Hindistancevizi

Yumurta, oda sıcaklığında yumuşamış margarin, parmesan peyniri ve pudra şekerini iyice birbirine yedin. Pudingi ve unu ilave edip kulakmemesi kıvamında bir hamur yogurun. Hamuru bekletmeden beze yapıp 3-4 mm kalınlığında acın. Bardakla yuvarlak şekilde kesin. Kestiginiz yuvarlakları yağlı kâğıt serilmiş yada yağlanmış fırın tepsisine alın. Kalan hamurları bir sarımsak ezeceği yardımı ile yuvarlakların üzerine sıkın. Yeteri kadar sıkınca bıçak yardımı ile sarımsak ezeceğinden hamuru ayırın. 160 dereceli önceden ısıtılmış fırında pişirin. Fırından çıkan ve soguyan kurabiyelerin üzerine bir kasık kadar marmelat koyup üzerine hindistan evizi serpip servis yapın.

