



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARMESANLI TUZLU KURABIYE

125 gram tereyağı veya margarin
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı toz parmesan
1 yemek kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
1 avuç ince kıyılmış maydanoz
1 diş sarımsak
1 tutam toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı limon rendesi
3 silme yemek kaşığı nişasta
1 çimdik karbonat
3 su bardağı (tepeleme) un
Mahlep

Tereyağı, yumurtayı, yoğurdu ve sıvı yağı derin bir kaba alıp karıştırın.
Daha sonra ince kıyılmış maydanozu, rendelenmiş sarımsağı, limon rendesini ve baharatları ekleyin.
Mahlebi ve toz şekeri ilave edin ve karıştırın.
Daha sonra nişastayı, unu ve karbonatı ekleyip yumuşak bir hamur elde edin.
Unu kontrollü bir şekilde ekleyin. Un miktarı 3-3,5 su bardağı arasında değişebilir
Elde ettiğiniz yumuşak hamuru tezgaha koyun ve bir süre daha yoğurun.
Hamuru streçe sarın ve tepsiye alın. Buzdolabında 45 dk bekletin.
Buzdolabından aldığınız hamura dilediğiniz gibi şekil verin.
Üzerine yumurta sarısı sürün ve parmesanı serpin.
Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisinde 175 derecede pişirin.

