



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KURABIYE

<https://www.droetker.com.tr>

3,5 - 4 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1,5 çay kaşığı tuz
100 g yumuşak margarin
0,5 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1 yumurta sarısı
1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
0,5 demet ince doğranmış dereotu
Üzeri için:
1 yumurta akı
Çörekotu

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine tuz, margarin, sıvı yağ, süt, yumurta sarısı, rendelenmiş peynir ve dereotunu ekleyip yoğurun. Hamuru hafif unlanmış tezgaha alıp merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Yuvarlak kurabiye kalıbı ile kesin ve fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine yumurta akı sürüp çörek otu serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

