



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KURABIYE

Malzemeler:

125 gr. beyaz peynir
125 gr. margarin
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Alabildiği kadar un
1 yumurta sarısı
Tuz

Yapılışı:

Margarin küp küp doğranır, beyaz peynir ezilir. Una kabartma tozu katılıp karıştırılır. Margarin ve beyaz peynir üzerine serpiştirilir ve hızlı hızlı karıştırılır. Eğer peynir tulu değilse içine biraz da tuz katılır. Hamur hazır olduğunda üzeri nemli bir bezle örtülerek yarım saat kadar buzdolabında bekletilir. Bu sürenin sonunda hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlanır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir ve üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Sıcak fırında kızarana kadar pişirilir.