



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KURABIYE

Elif Korkmazel

3 orba kaşığı tereyağı
150 gr. beyaz peynir
1 paket kabartma tozu
1 orba kaşığı pul biber
1 orba kaşığı karabiber
Aldığı kadar un

Oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı, ufalanmış beyaz peynir, kabartma tozu, pul biber ve karabiberi bir kapta karıştırın. Üzerine azar azar un ekleyerek kulak memesinden biraz daha sert bir hamur hazırlayın. Hamuru rulo haline getirip dilimleyin. Yağlanmış tepsiye dizip üzerine çörekotu ve susam serpin. 180 derece fırında pişirin. Dilerseniz peynir dilimi ve kiraz domatesle servis yapabilirsiniz.