



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KURABIYE

2 su bardağı un
110 gram peynir (oda sıcaklığında)
Yarım su bardağı toz şeker
1/4 tatlı kaşığı tuz
2 adet yumurta (sarısı)
1.5 tatlı kaşığı yoğurt
1/8 tatlı kaşığı vanilya
1 su bardağı margarin (oda sıcaklığında)

Mikserde krem peyniri 3 dakika çırpın. (varsa mikserin hamur ucunu kullanın.) Dörtte bir su bardağı şekeri ve 1 çimdik tuzu ekleyip 3 dakika daha çırpın. 1 yumurtanın sarısını, yoğurdu ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Bir kaba alıp yarım saat buzdolabında bekletin. Fırını 175 dereceye ayarlayın. Mikserde yağı ve kalan dörtte bir su bardağı toz şekeri 1-2 dakika karıştırın. Kalan dörtte bir tatlı kaşığı tuzu ve yumurta sarısını ekleyin. Unu yavaş yavaş karışıma ekleyin. Karışımından bir silme yemek kaşığı kadar hamur alıp yuvarlayın. Yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirip ortasına unlanmış bir tahta kaşığının arkası veya parmağınızla bastırın. Hepsini tamamlayıp 10 dakika pişirin. Fırından çıkartıp tekrar ortalarına bastırın. 7-9 dakika daha pişirin. Küçük bir tatlı kaşığı ile kurabiyelerin ortasına birer tatlı kaşığı krem peynirli karışımından dökün. Tekrar fırına verip 7-8 dakika (karışım katılaşıp kadar) pişirin. Fırından çıkartıp soğutun, aralarına yağlı kağıt sererek hava almayan bir kaba yerleştirip buzdolabında en az 4 saat dinlendirin.