



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KURABİYE

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1 paket margarin
1 ay bardağı yoğurt
2 yumurta (birisinin beyazı ayrılacak)
1 paket kabartma tozu
100 gr. beyaz peynir
5 su bardağı un
Susam
Tuz

Yumuşatılmış margarin, unla iyice karıştırılır. Yumurtalar, yoğurt, peynir, kabartma tozu ve tuz ilave edilir, yoğrularak hamur haline getirilir. Yoğrulan hamurdan, istenilen kumpasta şekilleri yapılır. Önce yumurta akına, sonra susama batırılarak yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkınca soğutulur, servis yapılır.