



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KURUVASAN

1 su bardağı yoğurt
125 gr eritilip ılıtılmış bitkisel margarin
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
4 su bardağı un
Vı su bardağı rendelenmiş sert beyaz peynir
4 çay kaşığı kuru kekik (nane de kullanabilirsiniz)
Üzeri için;
2 adet yumurtanın sarısı
2 yemek kaşığı susam

Yoğurt ve oda sıcaklığında bekleyen yumurtayı derin bir kaba koyun. Üzerine eritilip ılıtılmış margarin ekleyin. Tuz, kabartma tozu, kekik ya da naneyi ekleyin. Rendelenmiş beyaz peynir ve unu azar azar katarak yoğurmaya başlayın. Yaklaşık 2-3 dakika, ele yapışmayan kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru toparlayın ve üzerine mutfak peçetesiyle örterek oda sıcaklığında 30 dakika bekletin. Dinlenen hamuru 4 eşit parçaya ayırın. Hamur parçalarının her birini tezgahın üzerinde merdane yardımıyla 20 santim çapında (yemek tabağı formunda) açın. (hamurun kenarlarının çok düzgün olması gerekmez) Sonra hamuru ikiye bölüp 4 adet üçgen parça elde edin. Üçgen parçaları uzun kenarlarından başlayarak rulo yapın. Hazırladığınız ruloları yağlanmış ya da fırın kağıdı serilmiş tepsiye aralıklı olarak yerleştirin. İsterseniz uçlarını birbirine yaklaştırarak yarım ay şekli verebilirsiniz. Üzerlerine fırçayla çırpılmış yumurta sarısı sürüp susam serpiştirin. Ruloları 20 dakika önceden ısıtıp 180 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırının orta rafında 22-25 dakika, üzerleri altın sarısı oluncaya kadar pişirip çıkarın. Sıcak ya da ılık olarak servise sunun.