



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ÖRGÜ KURABIYE

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği

7-8 Çorba Kaşığı (250 Gr) Margarin
200 Gram Rendelenmiş Kaşar Peyniri
2 Kahve Fincanı Yoğurt
2 Adet Yumurta
4,5 Su Bardağı Un
1 Paket Kabartma Tozu Tuz
Üzeri için:

1 Adet Yumurta Sarısı
1 Tatlı Kaşığı Çörekotu
1 Çorba Kaşığı Su
Tepsiyi yağlamak için:
1 Çorba Kaşığı (35 gr) Margarin

Margarini yoğurma kabına alın. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini, yoğurt, 1 adet yumurta, diğer yumurtanın akı ve tuz ilave edip, yoğurun. Kabartma tozu ve azar azar un ekleyerek ele yapışmayacak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın ve avucunuzun içinde diğer elinizle incelterek açın. Keskin olmayan bir bıçak yardımıyla her iki kenarından da 2 cm'lik verev şeklinde çizikler atın. Her iki uçları da ortada üst üste gelecek şekilde birleştirerek saç örgüsü şekli verin. Hamur bitene kadar aynı işleme devam edin. Margarin ile yağladığınız fırın tepsisine dizin ve üzerlerine 1 çorba kaşığı su ile çırpılmış yumurta sarısı sürüp, çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

Püf Noktası: Kurabiye yaparken hazırladığınız hamurun kulak memesi kıvamında olmasına dikkat edin.

