



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PEMBE KURABIYE

Yarım paket margarin
1 orba kaşığı tereyağı
1 küçük paket labne peyniri
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı ilekli toz içecek
1 paket kabartma tozu
1 ay bardağı pudra şekeri
Yeteri kadar un

Yumuşak margarin, yumuşak tereyağı, labne peyniri, yumurta, ilekli toz içecek ve pudra şekeri elle mincıklanır. Pürüzsüz bir kıvam alınca kabartma tozu ve un ilave edilir. Hamur bütünleşince yarım yumurta kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında yaklaşık 12 dakika pişirilir.