



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ KURABIYE

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

Hamur için:

150 gr. Un

125 gr. Gouda peynir, rendelenmiş

2 Yumurta sarısı

125 gr. Tereyağı

Üstü için:

Yumurta akı

Üstüne serpmek için:

Kimyon

Peynir, rendelenmiş

Haşhaş

Susam

Toz biber

Un, peynir, yumurtanın sarısı ve tereyağını pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamuru yaklaşık 60 dakika soğumaya bırakın, daha sonra unlanmış bir yerde 3 mm kalınlığında açın.

Hamurun üstüne kalıpları batırın ve kurabiyeleri fırın kağıdı serilmiş cam kaseye dizin.

Kurabiye hamurlarının üzerine yumurtanın akını sürün, kimyon, haşhaş, susam, toz biber veya peynir serpin ve altın sarısı renginde pişirin.