



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KURABIYE

200 gram margarin
2 kahve fincanı sıvı yağ
2 kahve fincanı yoğurt
1 adet yumurta + 1 adet yumurtanın akı
Aldığı kadar un
Tuz
200 gram beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığı çörekotu

Kurabiye hamuru için ilk olarak margarinini eritip ılınmaya bırakın. Unu bir kaba alıp ortasını havuz gibi açın. Erimiş margarin, sıvı yağ, tuz, yoğurt, yumurta ve yumurta akını ekleyip yoğurun. Kulak memesinden daha yumuşak bir hamur elde edin. Mandalına büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzun içinde açın. Hamurun içine rendelenmiş peynir koyup yuvarlayın. Yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklarla dizin. Kurabiyelerin üzerine bir fırça yardımıyla yumurta sarısı sürün. Üzerine çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

