



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TUZLU KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 2 Adet yumurta
- 1 Kase beyaz peynir
- 1 Paket hamur kabartma tozu
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 1 Çay Bardağı yoğurt

Öncelikle margarini tavada eritiyoruz.Eriyen margarini geniş bir kaba alıyoruz.Üzerine yoğurt, 1 yumurtanın tamamını ve 1 yumurtanında beyazını ekliyoruz.(yumurtanın sarısını üzerine sürmek üzere ayırıyoruz.) Kaşık yardımıyla biraz karıştırıyoruz. Daha sonra üzerine 3 bardak unu ve hamur kabartma tozunu ekliyoruz. Kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğuruyoruz. Üzerine ezilmiş beyaz peynirleri ekliyoruz ve çok az daha yoğurduktan sonra elimizle yuvarlayıp tepsiye diziyoruz. Üstüne yumurta sarını sürüp susam serpiyoruz. 220 derecede üstü kızarana kadar pişiriyoruz.