



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TUZLU KURABIYE

1 adet yumurta
2,5 su bardağı un
5 yemek kaşığı yoğurt
Yarım ay bardağı sıvı yağ
60 gram margarin
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı tulum loru
1 adet yumurta sarısı
1 ay bardağı susam

2 su bardağı unu yoğurma kabına alarak üzerine yumurta, yoğurt, sıvı yağ, margarin, kabartma tozu ve tuzu ilave edin. Malzemeler karışınca azar azar kalan unu serperek yoğurmaya devam edin. Hamur yumuşak ve ele yapışmayan bir hal aldığında ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak avucunuzda yuvarlayın. Ortasına bastırıp içini ukurlaştırın ve fındık büyüklüğünde bir peynir parçası koyarak hamuru kapatıp tekrar top haline getirin. Hazırladığınız topları yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpiştirdikten sonra 170 derecede 20-25 dk pişirin.