



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ TUZLULAR

Malzeme:

2 su bardağı Bizim Mutfak Un  
1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu  
125 gram Teremyağ  
1 çay kaşığı Tuz  
1/2 çay kaşığı toz şeker  
1/2 çay bardağı yoğurt  
1 adet yumurta  
100 gram kaşar peyniri  
Üzeri için :  
susam

Bir kabin içine teremyağ, tuz, tozşeker, yoğurt ve yumurtayı alın. Karıştırdıktan sonra unu ve kabartma tozunu eleyerek ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamura son olarak rendelenmiş kaşar peyniri ekleyin ve tekrar yoğurun. Üzerini kapatıp 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Çalışma tezgahını unlayın ve merdaneyle hamuru açın. Ufak yuvarlak kalıpla parçalar kesin. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine tuzluları yerleştirin. Üzerlerine susam serpip sıcak fırında altın rengi alana kadar pişirin.

---