



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ UN KURABİYESİ

### Kullanılacak Malzemeler

300 gram rende kasar peyniri

ici için

1 kabartma tozu

1 su bardağı seker

4 su bardağı un

1 su bardağı yoğurt

1 adet yumurta

1 paket margarin

2 su bardağı seker

uzerine 1 su bardağı pudra sekeri

### Hazırlanma Şekli

Yumusatilmiş olan 1 paket margarini geniş bir kabin içine alın. İçersine 1 adet yumurta, 1 subardığı yoğurt ve 1 su bardağı seker ekliyerek, yogurun. Krem kıvamına geldiginde 4 su bardağı elenmiş unu ve 1 paket kabartma tozunu ilave edin. İyice yogrun. Ayri bir yerde 300 gram rende kasar peynirini ve 2 su bardağı sekeri karistirin. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparin. Yuvarladıktan sonra elinizle bastırarak, yassılastirin. İçine sekerli peynirden koyun. Hamurun kenarlarını peynirin üzerinde toplayın. Ters çevirerek, hafifce yağlanmış tepsiye dizin. Orta isili fırında pembeleşene dek pisirin. Soguduktan sonra uzerine pudra sekeri serpin servis yapın