KAŞARLI KARE DİLİMLER

200 gr yumuşatılmış margarin
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1.5 su çay bardağı süt
4 su bardağı un
1 paket kabartma tozu

Un kabartma tozu ve tuzu iyice karıştırın.margarini ekleyip güzelce yoğurun.
Yumurta ve kekiği iyice çırpın ve bu hamura ekleyin.yavaş yavaş sütü ilave edip yoğurma devam edin.
Unlanmış tezgahta yarım santim kadar açıp kare dilimler halinde kesin.üzerine yumurta sarısı sürüp kaşar peyniri rendesi serpin.yağlanmış fırın tepsisinde sıralayın.
175 derece önceden ısıtılmış fırında 15- 20 dakika kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:58090 • adı:Kaşarlı Kare Dilimler • gönderen:YAP-BOZ • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:01