



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI VE TAZE KEKİKLİ KURABIYE

100 gr un
100 gr labne peynir
40 gr tereyağı (oda ısısında yumuşatılmış)
1 yumurta sarısı
1 tutam toz safran
1-2 yemek kaşığı sıcak su
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
1-2 dal taze kekik

Safranı sıcak suyun içinde rengini iyice verinceye kadar bekletin. Unu bir kaba eleyin. Labne peyniri, tereyağı, yumurta sarısı, safran, su, tuz, karabiber ve taze kekik yapraklarını ekleyip yoğurun. Üzerini örtüp 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Hamuru unlanmış tezgahta merdane ile 5 mm kalınlığında açın. Tırtıklı hamur keseceği ile üçgen şekilde kesin ve yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerine isteğe göre taze kekik yaprağı yerleştirip 180 derece fırında kızarıncaya kadar yaklaşık 12-13 dakika pişirin. Servis yapın.

