



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SALÇALI KURABIYE

Hamur malzemesi:

250 gr margarin

1 su bardağı rende kasar

2 çay kasığı tatlı toz kırmızı biber

2 çay kasığı tuz

1 yemek kasığı salça

1 çorba kasığı limon suyu

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

Üst malzeme:

150 gr beyaz peynir

1 yumurta

Hamur için gerekli malzemeler geniş bir kap içine konulur ve yumuşak bir hamur elde edene dek yavaş yavaş un ilave edilir(kulak memesi yumuşaklığında)Diğer tarafta yumurtanın beyazı,peynir ve maydanoz karıştırılır.Yogru lan hamur 2 ye bolunup un yardımı ile yarım santim kalınlığında acılır ve küçük kareler şeklinde kesip unlanmı ş tepsiye dizilir(diğer parçayıda aynı şekilde yapalım)Karelerin üzerine yumurta sarısı surup hazırladığımız içten koyalım ve 180 derece fırında pişirelim. İliyinca veya soguyunca servis yapalım.