



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKELİ GEVREK KURABIYE

2 su bardağı un
150 gram tereyağı
100 gram kaşar peyniri
1 yumurta
2 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı salça
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Pul biber, kekik ve tuz

Öncelikle unu ve yağı elinizle ufalayın. Rendelenmiş kaşar peynirini, yumurtayı, salçayı, sirkeyi, kabartma tozunu, baharatı ekleyip yumuşak bir hamur yapın. İstedığınız şekli verip fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişirin. Fırından çıkarıp üzerine rendelenmiş peynir serpip beş dakika daha fırınlayın. İsterseniz içine haşlanmış patates de koyabilirsiniz. Soğuyunca ağızda dağılan harika bir bisküvi oluyor.