



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

TAHİNLİ TUZLU ÇÖREK

1 paket yumuşak margarin
Aldığı kadar un
1 veya 2 kaşık yoğurt
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yumurta
Tuz
100 gr. kaşar peyniri rendesi
1 su bardağı KOSKA Tahin
1 paket kabartma tozu

Hamur yoğurma kabına margarin, yumurta, yoğurt, sıvıyağ, kaşar peyniri rendesi, kabartma tozu ve tahin konur. Azar azar un ilavesi ile ele yapışmayacak kıvamda hamur elde edilir. İstenilen biçimde kurabiyeler yapıp pişirme spreyi ile yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırından çıkınca üzerine tekrar pişirme spreyi yağ püskürtülerek servis yapılır.

