



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TORTİYON KURABIYE

250 Gr Sana Hamurışı

3 Adet yumurta

500 gr un

100 gr krema

1 Çay Kaşığı tuz

250 gr beyaz peynir

Un, beyaz peynir, tereyağı, krema, tuz ve 2 ad yumurtayı karıştırın. Ama yoğurma işlemi yapmayın. Bu hamurda amaç yerken tıpkı milföy gibi kat kat açılmasını sağlamak olacak. Hamuru parmaklarınızın arasından geçirerek karışmasını sağlayarak özleştirin. 20 dk üzeri kapalı bir şekilde buzdolabında dinlendirin. Gösterildiği şekilde açıp parçalar çıkarın. Üzerine 1 ad çırpılmış yumurta sürdükten sonra çörekotu ve susam serpin. 180 derece fırında 10 -15 dakika pişirdikten sonra tercihen ılık servis yapın.

---