



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KURABİYELER

250 gram margarin
4,5 su bardağı elenmiş un
3 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
250 gram beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
2 çorba kaşığı çörekotu

Peynir, maydanoz ve bir çorba kaşığı çörekotunu karıştırın. Margarin, yumurta ve yoğurdu çırpın. Una kabartma tozunu ekleyip, ortasını havuz gibi açıp margarinli karışımı koyun. Dairesel hareketlerle una yedirin. Birkaç kez yoğurun ve mutfak havlusu ile üstünü örtüp yarım saat dinlendirin. Hamuru iki eşit parçaya ayırın. Unlu bir yüzeyde merdane ile yarım santim kalınlığında açın. 7'ye 4 küçük parçalar kesin. Her parçanın kısa kenarına hazırladığınız harçtan kolup, rulo şeklinde sarın. Rulonun alt ve üst kısmından hafifçe bastırıp aralıklarla yağlanmış tepsiye dizin. Kalan hamura da aynı işlemi uygulayın. Üzerlerine yumurta sarısı ve çörekotu sürüp 170 derecelik fırında kızarana dek 30 dakika pişirin.



Fotoğraf "püre" tarafından gönderildi. 09.09.2020