



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU KURABIYE

2 su bardağı un
150 gram tereyağı
150 gram eski kaşar peyniri
2 adet yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı yoğurt
Üzeri için:
1 adet yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı çörekotu
1 çorba kaşığı susam
1 çorba kaşığı haşhaş tohumu

Un ve ufak parçalara bölünmüş tereyağını elinizde ufalanana dek karıştırın. Rendelenmiş eski kaşar peyniri, yumurta sarısı ve yoğurt ilave edip yoğurun. Üzerini kapatıp, buzdolabının alt rafında 30 dakika dinlendirin. Hamuru 3 eşit parçaya bölüp, merdane yardımıyla 1cm kalınlığında açın. Dilediğiniz şekildeki kalıplarla kesip, yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp, çörekotu, susam ve haşhaş serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirip, ılık olarak servis yapın.

