



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KURABIYE

1.5 su bardağı yoğurt
Yarım paket margarin
4 su bardağı un
3 adet yumurta
Tuz
Kabartma tozu
150 gr. beyaz peynir
1 demet maydanoz

Yoğurt, iki adet yumurta, un ve kabartma tozunu yoğurun. Margarini ve tuzunu koyup, cıvık bir hamur yapın. Buzdolabında üç saat beklettikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalara bölün. Elinizde bu parçaları incecik açın. Önceden hazırladığınız beyazpeynir ve maydanozlu harcı ortasına koyun. Rulo şeklinde sarın. Tepsiyeye dizip, üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Dilimleyip servis yapın.
