



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KURABIYE

2,5 su bardağı un
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çorba kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
6 çorba kaşığı kaşar peynir rendesi
Tuz
Çörekotu

Derin bir yoğurma kabının içine un, tereyağı, hardal, kabartma tozu, kırmızıbiber, rendelenmiş kaşar peyniri de ilave edip karıştırın, en son yumurta kırıp hamuru toparlayın. Elinizle parçalar koparın. Çubuklar yapıp istediğiniz şekli verin, yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin. 190 derecede 15 dakika pişirin. Ilık veya soğuk ikram edin ağızda dağılan harika bir bisküvi oluyor.