



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TUZLU KURABIYE

100 Gr Sana Hamurışı  
1 Çay Kaşığı Ucuyla Tuz  
1 Adet kabartma tozu  
150 gr eski kaşar  
1 Adet yumurta  
1 Çorba Kaşığı hardal,acı kırmızı pul biber  
2,5 Su Bardağı un

Rendelenmiş kaşar peynirini, margarini ve pul biberi karıştırın. Hardal, un, kabartma tozu ve tuzu da üzerine ekleyip yoğurun. Hamuru tezgah üzerinde açıp istediğiniz şekilde kesip fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu ve rendelenmiş peynir serpin. 190 derece önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin.