



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KURABIYE

150 gram tereyağı
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı sirke
1 çay kaşığı mahlep
1 paket vanilya
1 yumurta
100 gram kaşar peyniri
Kırmızı pul biber, kekik ve çörekotu

Derin bir kabin içine unu ve yağı alıp elinizle ufalayın. Baharatları, mahlebi, sirkeyi ve kabartma tozunu da üzerine ekleyip karıştırmaya devam edin. Rendelenmiş kaşar peyniri ve yumurtayı üzerine ekleyip yumuşak bir hamur yapın. İstedığınız şekli verip fırın tepsisine dizin. 200 derecede fırında 20 dakika kadar pişirin. İstenirse üzerine yumurta sarısı sürülüp çörekotu, kekik, susam gibi hem koku hem lezzet veren çeşniler de kullanabilirsiniz. Ağızda dağılan harika bir bisküvi oluyor.

