



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KURABİYELER

4+1/2 su bardağı un (500 gr.)
3/4 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (12 gr.)
1 paket margarin (250 gr.)
1+3/4 silme tatlı kaşığı tuz (12 gr.)
2+adet yumurta
2/3 kahve fincanı ılık su veya süt (40 gr.)
1/2 su bardağı rende kaşar peyniri (50 gr.)
1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

Mayalı hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde dinlendirdikten sonra hamuru küçük parçalara ayırın ve küçük kalıplar yardımıyla istediğiniz şekli verin. Bu hamurları yağlanmış tepsiye dizin ve 25-30 dakika daha dinlendirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Ayrıca rende kaşar veya çöreo tu serpererek değişik şekillerde süsleyin ve 200 °C ısıtılmış fırında yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Biberli veya peynirli çeşitler yapmak için şekillendirmeden önce hamurunuzdan bir bölüm ayırın ve kırmızı biberle veya peynirle yoğurun.

[ML® Karasevda için tıklayın](#)