



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## TUZLU PEYNİRLİ KURU PASTA

3 su bardağı un  
185 gr. tereyağı veya margarin, soğuk (250gr. lik paketin 3/4'u veya 1+1/2 cubuk)  
1 silme tatlı kasığı tuz  
1 çay kasığı hardal tanesi (havanda öğutulmuş)  
1/2 çay kasığı karabiber  
2 hafif cirpilmis yumurta  
1/3 su bardağı rendelenmiş eski kasar  
1/3 su bardağı parçalanmış beyaz peynir  
1 tatlı kasığı hashas  
1 tepelme çay kasığı corekotu  
ufak cesitli şekillerde kurabiye kalıpları

### Yapılışı:

Unu genişçe bir kaba tuzla birlikte eleyin. İçine karabiber, öğutulmuş hardal taneleri, hashas ve corek otunu ekleyip karıştırın.

Yağı kup kup kesip parmak uçlarınızla una yedirin.

Peynirleri ekleyip karıştırın.

Hafif cirpilmis yumurtaları orta sertlikte bir hamur haline gelecek kadar ekleyip yogurarak hamur haline getirin. (Yaklaşık 1 buçuk yumurta gerekebilir.)

Plastik filme sarıp 30 dakika kadar buzdolabında soğutun.

Firini 375F (180C) dereceye getirip ısıtın.

Hamuru ikiye bölüp hafif unlu tezgahta yaklaşık yarım cm. kalınlığında acın.

Kalıplarla kesip hafif yağlanmış tepsiye aktarın.

Isittiginiz fırında kızarana kadar, yaklaşık 10-14 dakika pisirin.

Tepsiden spatula yardımı ile tel ızgara, tahta veya başka bir yere aktarip soğumaya bırakın.

İlik veya soğuk olarak servis yapın.

[ML® Rozet için tıklayın](#)[ML® İspanaklı Kuru Pasta için tıklayın](#)