



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UNSUZ LOR PEYNİRLİ TUZLU KURABIYE

Hamur:

300 g tatlı lor peyniri

2 yumurta

1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

1 su bardağı öğütülmüş ceviz

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay kaşığı tatlı kırmızı toz biber

2 - 3 tutam tuz

2 - 3 dal ince doğranmış maydanoz

Üzeri için:

1 - 2 tatlı kaşığı susam

1 - 2 tatlı kaşığı çörekotu

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Lor peyniri, yumurta ve eritilmiş tereyağını çırpma kabına alın. Mikserin orta devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine öğütülmüş ceviz, hamur kabartma tozu, kırmızı toz biber, tuz ve maydanozu ilave edip kaşık ile karıştırın.

Karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde hafifçe top şekline getirin ve tepsiye alın. Tüm karışımı bu şekilde hazırlayın. Üzerlerine susam ve çörek otu serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuk olarak servis yapın.

