YULAF EZMELİ ÇUBUK KURABİYE

1.5 litre su
2 tatlı kaşığı tuz
375 gr yulaf ezmesi
1.5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
90 gr tereyağı
2 tatlı kaşığı karabiber
Tereyağı
Tuz

Suyu geniş bir tavaya koyup yüksek ısıda kaynatın. Ocağı kısarak tuzu ekleyin ve yulaf ezmesini tahta bir kaşıkla yavaş yavaş içine dökün. Karıştırarak Tavayı ateşten alın. Kaşar peyniri, tereyağ karabiber ve tuzu ekleyin. Tereyağı tamamen eriyene ve suyunu hafif çekene kadar karıştırarak 3-5 dakika pişirin. Karışımı, mermer bir tabaka ya da bir fırın tepsisi gibi pürüzsüz bir yüzeye dökün. Yulaf ezmesini bir palet bıçağı kullanarak, 2 cm kalınlığında yayın ve dikdörtgen biçiminde şekillendirin. Soğuyana kadar bekletin. Yulaf tabakalarını keskin bir bıçakla önce ikiye sonra eşit şeritler halinde kesin. Fırın tepsilerini zeytinyağıyla yağlayın. Yulaf şeritlerini koyu altın sarısı olana kadar önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 40-50 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:151311 • adı:Yulaf Ezmeli Çubuk Kurabiye • gönderen:geri zekariye • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:45