



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ KURABIYE

1 su bardağı yoğurt
125 gram tereyağı (eritilip ılıtılmış)
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
4 su bardağı un
ÜZERİ İÇİN;
4-5 yemek kaşığı rendelenmiş taze keşar
2 çay kaşığı kırmızı pul biber
1,5 su bardağı zeytin

Yoğurt ve oda sıcaklığında bekleyen yumurtayı derin bir kaba koyun. Üzerine eritip ılıtılmış tereyağını ekleyin. Tuz ve kabartma tozunu ilave edin. Unu da azar azar katarak yoğurmaya başlayın. Yaklaşık 2-3 dakika, ele yapışmayan kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru toparlayın ve üzerine mutfak peçetesiyle örterek oda sıcaklığında 30 dakika bekletin. Dinlenen hamuru 2 eşit parçaya ayırın. Hamur parçalarının her birini hafifçe unladığımız tezgahın üzerinde, merdane yardımıyla 1 santim kalınlığında olacak şekilde açın. (ince olmamalı) Hamuru şekilli kurabiye parçalarıyla keserek parçalar çıkarın. (isterseniz bu işlemi su bardağının ağzıyla da yapabilirsiniz) Hamur parçalarının üzerine pul biber ve peynir karışımından serpin. Tam ortalarına da bir kaç adet zeytin dilimi yerleştirip üzerlerine hafifçe bastırın. Hazırladığımız tuzlu kurabiyeleri yağlanmış ya da fırın kağıdı serilmiş tepsiye aralıklı olarak yerleştirin. Kurabiyeleri 5 dakika önceden ısıtıp 180 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığımız fırının orta rafında 25 dakika, üzerleri kızarıncaya kadar pişirip çıkarın. Sıcak ya da ılık olarak servis yapın.