Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PEYNİRLİ KIYIR KURABİYE



200 gr margarin
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 kahve fincanı yoğurt
1 tatlı kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karbonat
1 adet yumurta beyazı
Alabildiği kadar un
Yarım kalıp beyaz peynir (250 gr)
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 dolu çorba kaşığı susam

Yoğurma kabına yumuşak margarin, sıvıyağ, peynir, yoğurt ve sirke konur. Parmak uçlarıyla karıştırılır.
Üzerine biraz un, tuz, mahlep ve karbonat bırakılır. Kısa süre daha karıştırılır.
Sonra toplanana kadar azar azar un eklenerek yoğrulur.
Hamur masaya çıkarılır, üzerine yoğurma kabı kapatılır ve 10 dakika dinlendirilir.
Süre sonunda hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, hafifçe yassılaştırılır.
Kurabiyeler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür ve susam serpilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. 18-20 dakika pişirilir.
Ilık olarak ikram edilir.

Not: Sirke kullanılması istenmiyorsa aynı miktarda limon suyu eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2182 | Adı: Peynirli Kıyır Kurabiye | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 08:12