



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

KEKİKLİ KURABIYE



- 1 Su bardağı zeytinyağı
- 1 Su bardağı yoğurt
- 1 Su bardağı rendelenmiş, yağlı beyaz peynir
- 1 Adet yumurtanın beyazı
- 1 Paket kabartma tozu (10 gr.)
- Yarım tatlı kaşığı toz şeker
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- Üzeri için;
- 2 Tatlı kaşığı kekik
- Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 Adet yumurtanın sarısı
- 1 Çorba kaşığı süt

- # Zeytinyağı, yoğurt, ince rendelenmiş yağlı peynir ve yumurtanın beyazı çatal ya da çırpıcıyla iyice çırpılır.
- # Üzerine tuz, şeker, kabartma tozu ve ele yapışmayacak şekilde yumuşak bir hamur elde edene kadar elenmiş un ilave edilir.
- # Hamur dinlendirilmeden şekillendirilir. Hamurdan cevizden küçük parçalar alınır, tezgah üzerinde 4 parmak uzunluğunda, kurşun kalem kalınlığında çubuklar yapılır.
- # Çubuklar kendi etrafında döndürülür, uç kısmı kurabiyenin alt tarafına saklanır, yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizilir.
- # Kurabiyelerin üzerine önce yumurta sarısı süt karışımı fırçayla sürülür, sonra dövülmüş kekik kırmızı pul biber karışımı serpilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 170 derece fırına verilir, kurabiyeler pembeleşene kadar pişirilir.

Not: Kekikli kurabiye yapımında her türlü yağlı peynir kullanılabilir, ancak serleştireceği için kaşar peyniri kullanılması tavsiye edilmez.