



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

PEYNİRLİ KIYIR KURABIYE



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.