



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

VİDA



Yarım paket margarin
Yarım ay bardağı ayçiçek yağı
Yarım su bardağı rende beyaz peynir
1 Adet yumurta
3 -3,5 Su bardađı un
2 Tatlı kaşığı kırmızı biber
1 Tatlı kaşığı kuru nane
1 ay kaşığı kabartma tozu
5 Diş sarımsak

- # Çukur bir yoğurma kabına oda ısısında yumuşamış margarin, yumurta, rende beyaz peynir konur.
- # Bu malzemeler iyice birbirlerine yedirildikten sonra 1 tatlı kaşığı tuzla dövülmüş sarımsak, ayçiçek yağı, kırmızı biber, kuru nane, kabartma tozu eklenir, karışırılır.
- # Hamur yoğrulmaya başlanır, elenmiş un yoğurduka eklenir, peynirin yağ oranına göre un oranı ayarlanır.
- # Ele yapışmayacak orta yumuşaklıkta bir hamur elde edilir.
- # Hamur ikiye bölünür top yapılır, üzeri kapalı olarak 15 dakika dinlendirilir.
- # Dinlenen her hamur yarım santim kalınlığında oklava ile açılır. Açılan hamurdan orta parmak kalınlığında ve uzunluğunda şeritler kesilir.
- # řeritler iki tarafından ters yönlere bükülerek burgu řekli verilir.
- # Kurabiyeler hafif yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Önceden kızdırılmış 195 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.
- # Sođuyunca ikram edilir.

Not: Kullanılan beyaz peynir yumuşak kıvamda olur ve ince rendelenirse, vida kurabiye için iyi sonuç alınır.