

Parmesanli Tuzlu Kurabiye

Malzemeler

1 su bardagi tereyagi
1,5 su bardagi un
1/4 cay kasigi kabartma tozu
1 cay kasigi kirmizi toz biber(istege bagli aci da kullanabilirsiniz.)
1/4 cay kasigi tuz
1,5 yemek kasigi ince kiyilmis dereotu
1 adet yumurta sarisi(kurabiyelerin uzerine surmek icin)
1/2 su bardagi ince rendelenmis ya da toz parmesan peyniri
Dolmalik fistik, susam veya corekotu

Yapilisi

Ilk olarak tereyagini isitip sogumaya birakin.Tum malzemeyi derin bir kapta karistirin ve yogurun.Buzdolabinda dinlendirin(35-40 dakika).Buzdolabindan cikardiginiz hamuru yuvarlayip firin tepsisine dizin.Uzerlerine yumurta sarisi surup dilediginiz sekilde susleyin.Onceden isitilmis 170 derece firinda pisirin.