

Peynirli Dereotlu Kurabiye

Malzemeler

2 yumurta(1inin sarisi uzerine)

100 gram eritilmis tereyag

Yarim cay bardagi siviyağ

1 su bardagi ezilmis peynir(Lor, beyaz peynir, tulum peyniri)

1 tatli kasigi seker

1 tatli kasigi kabartma tozu

Aldigi kadar un

Yarim demet dere otu

Corek otu, susam

Yapilisi

Yumurta, tereyag, siviyağ, seker ve peyniri(peynirleri birlikte de kullanabilirsiniz.) guzelce karistirin. Peynirinizin tuz oranina gore karisima tuz ekleyebilirsiniz. Kabartma tozunu ve azar azar un ekleyerek kulak memesi kivaminda yumusak bir hamur elde edin. Dere otunu da ekledikten sonra hamurun uzerini strec filmle kapatip yaklasik 20 dk. kadar dinlendirin.

Hamura dilediginiz gibi sekil verip yagli kagit serili tepsiye dizin. Uzerine yumurta sarisi surup corek otu, susam veya bunlardan herhangi birini serpin. 180 derecede isitilmis firinda uzeri kizarana kadar pisirin.