

## **TUZLU KURABÝYE (kaþar peynirli)**

**Kategori : Zeytin Yađlý Yemekler**

**Yayýnlayan [Admin](#) 2010/11/25**

### **MALZEMELER**

- 1-300gr. un(2,5 bardak)
- 2-150 gr.yođurt (bir küçük bardak)
- 3- 100gr. rendelenmiþ kaþar peyniri(bir büyük bardak)
- 4-bir su bardađý sývý yađ
- 5-bir paket kabartma tozu
- 6-bir yumurta (sarýsý üzerine sürülecek)
- 7-çörekotu,kýrmýzý acý pul biber,tuz.

### **YAPILISI:**

Yumurta sarýsý,çörekotu,biber hariç tüm malzemeden hamur yap.15-20 dakika dinlendir. 1cm. kalýnlýđýnda aç .bardakla kes.tepsiye diz.üzerine yumurta sarýsý sür .arzuya göre çörek oto,pul biber ek.180 derecede piþir. [Wwwpervinengin.net](http://www.pervinengin.net)