


Glutensiz Peynirli Kurabiye

Yaklaşık 25 - 30 adet

   çok pratik

 yaklaşık 20 dakika



Malzemeler:

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Glutensiz Sade Un Karışımı

1 çay kaşığı tuz

1 çay bardağı yoğurt

75 g oda sıcaklığında tereyağı

1 yumurta sarısı

100 g rendelenmiş beyaz peynir

Üzeri için:

1 yumurta akı

1 yemek kaşığı çörek otu

1 Ön hazırlık:

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un karışımını derin bir kaba boşaltın. Üzerine tuz, yoğurt, tereyağı, yumurta sarısı ve rendelenmiş peyniri ekleyip yoğurun. Merdane yardımı ile 2-3 mm kalınlığında açın. 5-6 cm çapındaki kurabiye kalıbı ile kesip fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine yumurta akı sürüp çörek otu serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.