


Labne Peynirli Kurabiye

Yaklaşık 30 adet

   çok pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

100 g yumuşak margarin veya tereyağı
100 g labne peyniri
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1,5 su bardağı un
1 çay bardağı öğütülmüş ceviz
1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
0,5 tatlı kaşığı tarçın

1 Hamurun hazırlanışı:

Margarin veya tereyağını ve labne peynirini bir karıştırma kabına alın. Üzerine şekerli vanilini ekleyip mikser ile 1-2 dakika çırpın. Unu başka bir kap içerisine eledikten sonra, karışımın üzerine ekleyin ve iyice yoğurun. Üzerini kapatıp buzdolabında 2 saat bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Beklettiğiniz hamura ceviz, kuru üzüm ve tarçını ekleyip tekrar yoğurun. Hamuru merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Kurabiye kalıpları ile kesip fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.