



Uzun yolculuğunuzda biraz şansa mı ihtiyacınız var? Bu iyi şanslar domuzları yapın!

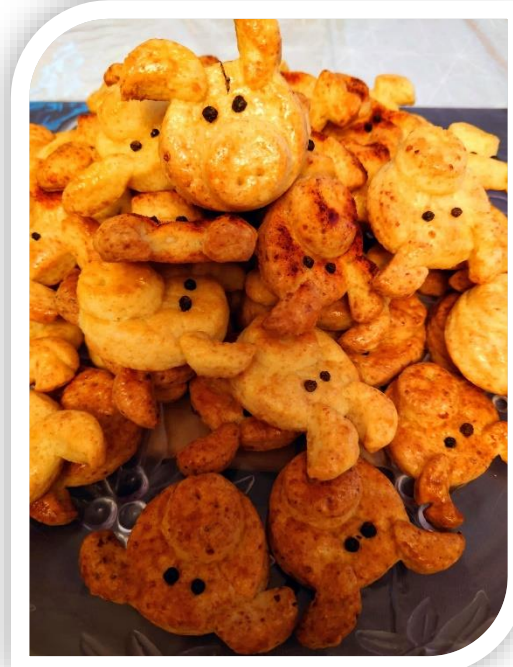
Malzemeler

Hamuru için

- 30 dkg un
- 25 dkg margarin
- 25 dkg kuarkı
- 5 dkg rendelenmiş peynir
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- Tava için 1 yemek kaşığı yağ

Üstte

- 1 yumurta
- karabiber



Yemek tarifi

- 1.Malzemeleri bir kapta yoğurun.
- 2.Hamuru yaklaşık 3-4 mm kalınlığında açın.
- 3.Önce büyük daireler kesin, ardından yağlanmış, unlanmış bir fırın tepsisine yerleştirin. Küçük daireler kesin ve bir burun oluşturmak için büyük olanların üzerine koyun.
- 4.Kulakları ikiye bölerek küçük daireler halinde yapın.
- 5.Disklerin üzerine bütün bir çırpılmış yumurta sürün, gözleri yapmak için hamurun içine 2 tane biber bastırın ve bir kürdan ucuyla burna 2 delik açın.
- 6.Bu miktardaki malzeme 2 tepsi dolusu kurabiye yapacaktır. Domuz yavrularını pişene kadar pişirin.
 - Pişirme sıcaklığı: 180 °C
 - Pişirme süresi: 25 dakika