



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BİBERİYELİ ACILI BİSKÜVİ

1 yumurta
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı kuru biberiye
2 çay bardağı eski kaşar peyniri
Yarım paket kabartma tozu
2 tatlı kaşığı acı pul biber
Tuz
Karabiber, kekik
Aldığı kadar un [yaklaşık 1,5 [?] 2 su bardağı kadar]

Yoğurma kabının içine tereyağı, yumurta, rendelenmiş kaşar peyniri, pul biber, un, kekik ve kabartma tozunu ilave edip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru buzdolabında 10 dakika dinlendirin. Daha sonra unlanmış bir zeminde açın. Yarım santim kalınlığında açılan hamuru kare ya da dikdörtgen şeklinde kesin. Üzerine yumurta sarısı sürüp biberiyeleri serpin. Fırın tepsisine dizip 190 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Dikkat edin hemen pişebilir.