



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACILI BİSKÜVİ

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1,5 Su Bardağı beyaz peynir
- 1 Su Bardağı kaşar peynir rendesi
- 2 Çay Kaşığı tuz
- 2 Adet yumurta
- 3 Su Bardağı un
- 1 Çay Kaşığı kırmızı biber

Bir yumurtayı kırıp sarısını poğaçaların üzerine sürmek üzere ayırın. Akını derin bir kaseye alıp un, kaşar peyniri rendesi, beyaz peynir, kırmızıbiber, kalan bir yumurta, yağ ve tuzu ilave edip kulak memesi kıvamında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Top şeklinde kapatıp üzeri nemli bir bez örtün ve buzdolabında 20 dakika dinlendirin. Hamurdan küçük parçalar koparıp elinizde yuvarlayarak yassılaştırın. Fırın tepsisini yağlayıp hazırladığınız bisküvileri aralıklı olarak dizin. Ayırdığınız yumurta sarısını çırpıp bisküvilerin üzerine sürün ve çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Sıcak ya da ılık servis yapın