



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ BİSKÜVİ

250 gr beyaz peynir
125 gr margarin
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar Un
1 adet Yumurta
yeterince susam

Margarin ocakta eritilir. Peynir, kabartma tozu, un konarak hamur yapılır. Hamur 2 saat bekletilir. 1 cm kalınlığında açılarak kalıplarla kesilir. Üzerine yumurta sarısı sürülüp susam atılıp pişirilir.
