



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ PEYNİRLİ BİSKÜVİ

Malzemesi:

125 gr. yumuşak beyaz peynir
1 paket küçük margarin
1 adet yumurta
aldığı kadar un
yarım paket kabartma tozu
Çörekotu
Susam
Kırmızı biber.

Hazırlanışı:

Peyniri bir kaba koyup ezin. İçine hafif yumuşatılmış yağı, kabartma tozunu, bir yumurta akını koyup karıştırın. Karışıma un ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Hamuru iki eşit parçaya ayırıp 5-10 dakika dinlendirin. Hamuru yarım cm. kalınlıkta açıp çeşitli kalıplarla kesin. Kesilen hamurlara yumurta sarısı sürüp bazılarına çörekotu, bazılarına susam, kırmızı biber serpin. Isıtılmış orta hararetle fırında altını üstünü pembe renkte pişirin. Fırından alınca pasta tabaklarına dizerek servis yapın.