



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇEKİRDEKLİ ACILI BİSKÜVİ

150 gram tereyağı  
2 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 yumurta  
100 gram kaşar peyniri  
Kırmızı pul biber, kekik ve tuz  
1 çay bardağı ayıklanmış çekirdek  
1 çorba kaşığı keten tohumu

Derin bir kâbin içine unu ve yağı alıp elinizle ufalayın. Baharatları ve kabartma tozunu da üzerine ekleyip karıştırmaya devam edin. Rendelenmiş kaşar peyniri ve yumurtayı da üzerine ekleyip yumuşak bir hamur yapın. İçine çekirdekleri ve keten tohumu ilave edin bir kısmını da üzeri için ayırın. İstedığınız şekli verip fırın tepsisine dizin. 200 derecede fırında 20 dakika kadar pişirin. İstenirse içine salça ya da haşlanmış patates de konulabilir. Soğuyunca ağızda dağılan harika bir bisküvi oluyor.