



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRAVYER PEYNİRLİ BİSKÜVİ

200 gr. un
125 gr. margarin
100 gr. gravyer peyniri veya kaşer peyniri rendesi
1 adet yumurta sarısı
25 gr. süt
1/2 çay kaşığı tuz

Un çalışılacak yere elenir. Ortası havuz gibi açılır. Margarin konur elle yumuşatılır. Gravyer veya kaşer peyniri ilâve edilir. İyice karıştırılır. Süt ve yumurta sarısı da konulup un, tuz hepsi beraber karıştırılarak hamur haline getirilir. Yarım santim kalınlığında açılır ve istenilen şekil ve büyüklükte kesilir. Tepsiye birer santim ara ile sıralanır. Üzerine yumurta sürülür. Susam, çöreotu konur ve orta hararettaki fırında pişirilir.