



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRAVYER PEYNİRLİ BİSKÜVİ

150 gr. tereyağı
180 gr. gravyer veya kaşar peyniri
6 çorba kaşığı yoğurt
1/2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı kabartma tozu
250 gr. un
1 yumurta sarısı
üzerine süslemek için:
Susam, çörek otu, karabiber

Yumuşatılmış tereyağını bir tahta kaşık ile ezin. Tereyağına rendelenmiş peyniri katın. Buna yoğurdu, tuzu ve biberi ekleyin. Kabartma tozunu un ile birlikte karıştırın. Hamuru iyice yoğurun. Sonra hamuru üç eşit parçaya bölerek buzdolabında 2 saat kadar bekletin. Fırını 200 dereceye ısıtın. Unlanmış hamur tahtasının üzerinde hamuru yarım santim kalınlığında açın. Bisküvi kalıpları ile hamurdan küçük şekilli parçalar kesin. Yumurta sarısını ayrı bir kabin içinde çırpın ve bu bisküvilerin üzerlerine veya susam ekin. Yağlanmış tepsiye dizip 10-15 dakika pişirin.