



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDALLI BİSKÜVİ

2.5 su bardağı un
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çorba kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
6 çorba kaşığı kaşar peynir rendesi
Tuz

Bir kaptan un, tereyağı, hardal, kabartma tozu, kırmızı pul biber, rendelenmiş kaşar peynirini karıştırın. En son yumurtayı kırıp yoğurarak hamuru toparlayın ve unlanmış düz bir zeminde açın. Kare kare kesip üzerine susam serpin. Yağlanmış fırın tepsisine dizip 190 derecede 15 dakika pişirin.