



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDALLI PEYNİRLİ BİSKÜVİLER

1 tane yumurta
100 gr kaşar peyniri
3 çay kaşığı hardal
3 çorba kaşığı sana klasik
1 çorba kaşığı acı pul biber
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un

Bir kapta rendelenmiş kaşar peyniri, yumurta sarısı, hardal, yumuşamış margarini, pulbiber, tuz ve aldığı kadar un ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanır. Unlu tezgahta hamur açılarak istenilen şekilde kesilir. Üzerine yumurta akı sürülür, yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 180-200 °C de 15-20 dk pişirilir.