



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JALEPANO BİBERLİ VE ÇEDAR PEYNİRLİ BİSKÜVİ

<https://www.elele.com.tr>

2 su bardağı un
1 ay kaşığı toz şeker
Tuz
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
60 g tereyağı
3 yemek kaşığı ince kıyılmış jalepano biberi
Yarım su bardağı rendelenmiş edar peyniri
Yarım su bardağı süt
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Üzeri için:
Deniz tuzu

Un, toz şeker, bir tutam kadar tuz ve kırmızı toz biberi geniş bir karıştırma kabında harmanlayın. Tereyağını ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar yoğurun. Jalepano biberi, rendelenmiş edar peyniri, süt ve zeytinyağını ilave edip pürüzsüz kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurmaya devam edin. Hamuru hafif unlanmış tezgah üzerine alıp bir merdane yardımıyla açın. Kare bir kalıp yardımıyla parçalar kesip yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine dizin. Üzerlerine deniz tuzu serpip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

