



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞAR PEYNİRLİ BİSKÜVİ

75 Gr Sana Hamurışı
1 Adet yumurta
100 gr rendelenmiş kaşar peyniri
100 gr un
1 Çay Kaşığı kabartma tozu
1 Yemek Kaşığı süt
1 Tutam tuz

Margarini, unu, tuzu rendelenmiş kaşar peynirini bir kâbın içine koyup yavaşça karıştırırken yumurta ve sütü ilave ediyoruz. Hamurumuzu iyice yoğurduktan sonra 5 dk. dinlendiriyoruz. Daha sonra hamurdan küçük parçalar kopararak istediğimiz şekli verip yağlanmış tepsiye diziyoruz. Önceden ısıtılmış fırında 20-25 dk pişiriyoruz. Fırından aldığımız bisküvileri sıcak olarak servis yapıyoruz.