



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI BİSKÜVİ

Malzemeler

250 gr. margarin

6 yemek kaşığı kaşar peyniri rendesi

4 su bardağı un

1 çay kaşığı toz şeker

1 çorba kaşığı sirke

1 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Yumurtalardan birinin sarısını ayırın. Çukur kapta oda sıcaklığında yumuşamış margarin ve unu ekleyip, margarini bıçakla kesin. Yumurthanın beyazına tuz, şeker, sirke ve kaşar peyniri rendesi ilave edip hamuru yoğur. Hazırladığınız hamuru 10 dk. Bekleyin. Tezgaha un serpererek hamuru merdane ile 1 cm kalınlığında açın. Kalıpla parçalar kesin. Üzerine yumurtanın sarısını sürün. Kaşar peyniri rendesi serpip orta dereceli fırında kızarıncaya kadar pişirin.