



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAŞARLI DİLİM BİSKÜVİ

Necip Usta

400 gr. elenmiş un  
250 gr. yağ  
200 gr. rende kaşer  
1 yumurta beyazı  
2 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kırmızı biber

Mermer veya hamur tahtasma veya düz bir yere un hariç bütün malzemeyi koyarak elinizle birbirlerine yedirerek 2-3 dakika karıştırıp unu ilâve ediniz ve karıştırarak fazla yoğurmadan bir hamur yapınız. Üzerine ıslatıp sıkılmış bir bez örterek buzdolabında yoksa bulunduğu yerde yarım saat dinlendiriniz. Sonra alt ve üstüne hafif un serpererek merdane ile 1 cm kalınlığında açarak sekiz santim genişliğinde boyuna dilimleyip dilimlediğiniz hamurları tekrar birer santim ara ile tepsiye diziniz. Üzerlerine fırça ile gayet hafif yumurta sürüp üzerine hafif peynir serpererek 180 derece fırında sekiz - on dakika pişiriniz.