



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKİKLİ İKİNDİ BİSKÜVİSİ

Yarım paket tereyağı
1 çay bardağı krem peynir
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
3 su bardağı un
1 çorba kaşığı kekik
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

En son kekik katılması koşuluyla orta sertlikte bir hamur yapılır. Tezgaha un serperek ve merdane marifetiyle yarım santim kalınlığında hamur açılır. Ruletten ya da bıçakla yarım kibrit kutusu kadar kareler kesilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında altın rengini alana kadar pişirilir.