



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KEPEKLİ BİSKÜVİ

150 gr. tereyağı
2 su bardağı kepekli un
1 paket kabartma tozu
1 yumurta
1 çorba kaşığı hardal
100 gr. kaşar peyniri
Kırmızı pul biber, kekik, tuz

Unu, hardalı ve yağı elinizle ufalayın. Baharatları ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Rendelenmiş kaşar peyniri ve yumurtayı ilave edip yumuşak bir hamur yapın. İstedığınız şekli verip fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis tabağına alarak servis yapın.