



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEPEKLİ TUZLU BİSKUVİ

150 gram tereyağı
2 su bardağı kepekli un
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı pekmez
1 yumurta
1 çorba kaşığı hardal
100 gram kaşar peyniri
Kırmızı pul biber, kekik
Tuz

Derin bir kabin içine unu, hardalı ve yağı alıp elinizle ufalayın. Baharatları ve kabartma tozunu da üzerine ekleyip karıştırmaya devam edin. Rendelenmiş kaşar peyniri ve yumurtayı da üzerine ekleyip yumuşak bir hamur yapın. İstedığınız şekli verip fırın tepsisine dizin. 200 derecede fırında 20 dakika kadar pişirin. İstenirse içine salça ya da haşlanmış patates de konulabilir. Soğuyunca ağızda dağılan harika bir bisküvi oluyor.