



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BİBERİYELİ BİSKÜVİ

Yarım paket tereyağı
1 tatlı kaşığı ketçap
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kıyılmış taze biberiye
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı tuz
Alabildiğı kadar un

Yumuşak tereyağı, tuz, yumurta ve ketçap bir kaba konur, mikserle çırpılır. Üzerine çok ince kıyılmış biberiye, kabartma tozu ve un ilave edilir. Kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. Hamur merdaneyla bıçak sırtı kalınlığında açılır. Su bardağıyla kesilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine çatalla delikler atılır. 190 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.