



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PEYNİRLİ BİSKÜVİ

Malzemesi:

10 çorba kaşığı un
200 gr. beyaz peynir
150 gr. tereyağı
1 yumurta, biraz
tuz.

Hazırlanışı:

Unu hamur tahtasına eleyin. Yağı içine koyup, bıçakla ince ince kıyın. Ortasını açıp, 1 yumurta, etrafına rendelenmiş, kaşar peyniri koyup, tuz atıp yogurun. 3 eşit parçaya ayırıp yaş bez aranda 15-20 dakika dinlendirin. Her parçayı 4-5 mm. incelikte açıp nemse kalıbı veya bardakla yuvarlak kesin. Hafif yağlanmış tepsiye aralıklı dizin. Fırna koyacağına zaman üzerine yumurta sarısı sürün. Orta hararetle ateşte altını üstünü hafif pembe renkte pişirin. Tabaklara dizip istediğiniz yerde kullanın.