



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU BİSKÜVİ

300 gr. un (10 çorba kaşığı)

125 gr. margarin

200 gr. kaşarpeyniri

2 adet yumurta

Biraz tuz

Üzeri için;

Susam

Çörekotu

Unu hamur tahtasına eleyiniz.

Yağı içine koyup, bıçakla incecik kıyınız.

Ortasını açıp, 1 yumurtayı, etrafına rendelenmiş kaşarpeyniri koyup, tuz atıp, yoğurunuz.

Üç eşit parçaya ayırıp, yaş bez altında 15-20 dakika dinlendiriniz.

Her parçayı 4-5 mm. incelikte açıp, küçük karelere kesiniz.

Hafif yağlanmış tepsiye aralıklı olarak diziniz.

Fırına koyacağınız zaman üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam ve çörekotu serpiniz.

Orta ısı ateşte altını üstünü hafif pembe renkte pişiriniz.