



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BİBERLİ BİSKÜVİ

4 orba kaşığı tereyağı
2 ay bardağı eski kaşar peyniri
Yarım paket kabartma tozu
2 tatlı kaşığı acı pul biber
Tuz, karabiber
2 orba kaşığı hardal
Aldığı kadar un [yaklaşık 1,5-2 su bardağı kadar]

Yoęurma kabının içine tereyağını, rendelenmiş kaşar peynirini, pul biberi, hardalı, un ve kabartma tozunu ilave edip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru buzdolabında 10 dakika dinlendirin. Daha sonra unlanmış bir zeminde açın. Yarım santim kalınlığındaki hamuru kare ya da dikdörtgen şeklinde kesin. Fırın tepsisine dizip 190 derecede 15 dakika pişirin. Dikkat edin hemen pişebilir. Yanmaması için kontrol ederek pişirin.