



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BİSKÜVİ

1 yumurta
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı kekik
1 çorba kaşığı hardal
2 çay bardağı eski kaşar peyniri
Yarım paket kabartma tozu
3 tatlı kaşığı acı pul biber
Tuz, karabiber
1 çorba kaşığı çörekotu
2 su bardağı un

Yoğurma kabının içine tereyağını, yumurta, rendelenmiş kaşar peynirini, pul biberi, hardalı, un, kekik ve kabartma tozunu ilave edip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru buzdolabında 10 dakika dinlendirin. Daha sonra unlanmış bir zeminde acın. Yarım santim kalınlığında acılan hamuru kare ya da dikdörtgen şeklinde kesin. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin. Fırın tepsisine dizip 190 derecedeki fırında 15 dakika pişirin.