



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ BİSKÜVİ

Malzeme :

250 gr. un

250 gr. kaşar peyniri rendesi

1 paket marg. yağı

yarım tatlı kaşığı tuz

1 yumurta -Yalnız sarısı-

Yapılışı:

Un çalışılacak yere elenir. Ortası açılarak yağ, peynir ve tuz konur, hamur krem halini alıncaya kadar karıştırılır gerekirse bir kısım un ilâve ile hamur tutulur «kulak memesi kıvamlı bu işin bilinen ölçüsüdür» ve bu hamur yarım parmak kalınlığında açılır ve eldeki varsa küçük kalıp yoksa bardak ağzı vesair ile arzu edilen şekilde kesilir. Hafif yağlanmış bir tepsiye birer santim aralıkla dizilir ve üzerlerine yumurta sarısı sürülerek firma verilir. Orta hararettaki fırında ortalama 25 - 30 dakika kadar tuttuktan sonra renkleri açık pembe olunca fırından çıkartılıp tercihan sıcak servis yapılır.