



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BİSKÜVİ

4 su bardağı un
1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
5- 6 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar
1 yumurta (akı hamura, sarısı üzerine sürülecek)
1- 2 kahve kaşığı kırmızı biber (istenirse)
Tuz

Un elenir. Ortası açılıp, yağ, tuz, kaşar rendesi ve yumurta akı konulup karıştırılır. Etraftaki un ile yoğrulur. (Fazla yoğurmayın, hamur bozulur.) Yaş bez altında 10 dakika kadar dinlendirilir. Unlanıp merdane ile yarım cm. kalınlığında açılır. Küçük kalıplarla kesilir. Tepsiye dizilip üzerine yumurta sarısı sürülür, iste nirse kırmızı biber serpilir. Orta hararetili fırında pişirilir.

Not: Rende kaşardan biraz ayırıp, bisküvilere yumurta sarısı sürüldükten sonra birer tutam konabilir.

[ML® Kimyonlu Bisküvi \(görsel\)](#)

