



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BİSKÜVİ

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

200 g beyaz peynir (yumuşak)

125 g yumuşak margarin veya tereyağı

0,5 çay bardağı sıvı yağ

1 yumurta sarısı

1 yumurta

1,5 çay bardağı yoğurt

1 çay kaşığı tuz

1 paket Dr. Oetker Sade Kek Karışımı

Üzeri için:

1 yumurta akı

Susam

Peyniri derin bir kaba koyun ve çatal ile iyice ezin. Üzerine tereyağı veya margarin, sıvı yağ, yumurta sarısı, yumurta, yoğurt ve tuzu ekleyin. Mikserin çırpıcı uçları ile krema kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 2 dakika çırpın. Üzerine sade kek karışımı poşetini boşaltın ve yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp buzdolabında yarım saat bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda hamuru unlanmış tezgaha alın ve merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. 6 cm çapındaki çay bardağı veya kurabiye kalıbı ile kesin ve fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine yumurta akı sürüp susam serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğutun.

