



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BİSKÜVİ

Malzemeler:

3 su bardağı un,
200 gr margarin,
1 yumurta,
1 paket kabartma tozu,
1 su bardağı beyaz peynir rendesi,
1 çay kaşığı kırmızı biber,
Yarım tatlı kaşığı tuz.

Hazırlanışı:

Oda sıcaklığında yumuşatılmış margarin üzerine tuz, yumurta akı, kırmızı biber, peynir rendesinin yarısını, un, kabartma tozu koyup hamur haline getirin. Bu hamuru 3-4 mm kalınlığında açın. Ve yuvarlak şekilde kesin. Üzerine yumurta sarısı sürün ve kalan peynir rendesinden serpin. Önceden ısıtılmış fırında 175 derecede 15-25 dk pişirin.