



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BİSKÜVİ

250 gram tereyağı
1 yumurta
2 bardak rendelenmiş kaşar peyniri
5,5 kahve fincanı un
üzerine:
1 yumurtanın sarısı

Yağla yumurtayı bir kaba koyup elinizle 5 - 6 dakika süreyle bir iyice karıştırınız. Sonra da kaşar rendesini ilâve edip, gene karıştırınız. Sonra da unu ilâve edip bir kâğıda sarıp serin bir yerde ya da buzdolabında bir saate yakın bir süre dinlendiriniz.

Daha sonra hamur tahtanızın üzerine biraz un serpiniz ve bu hamuru bir merdane yardımıyla yarım parmak kalınlığında açınız. Sonra da bir kahve fincanı, ya da çay tabağıyla yuvarlak yuvarlak kesip tepsiye diziniz. Üzerlerine iyice çırpılmış bir yumurtanın sarısını fırçayla sürüp kızarıncaya kadar pişiriniz.