



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BİSKÜVİ

3 ay bardağı un
1 ay bardağı erimiş margarin
1 ay bardağı zeytinyağı
3/4 su bardağı su
1/4 çay bardağı limon suyu
1 kabartma tozu
1 ay bardağı kaşar peynir rendesi
Çörekotu

Elenmiş unu ve kabartma tozunu karıştır. Margarin, zeytinyağı, su ve limon suyunu bu karışımına ilave ederek yoğurun. Kaşar peynir rendesini katarak bir süre daha yoğurmaya devam edin. Hazırladığımız hamuru tezgahın üzerine yayıp merdane ile açın. Bisküvi kalınlığında açılan hamuru şekillendirerek değişik şekilde kesin. Şekillendirdiğiniz bisküvileri fırın tepsisine dizin. Üstlerine yumurta sarısı ve çörek otu serpin. İyice kızarıncaya kadar pişirin.

[ML® Kimyonlu Bisküvi için tıklayın](#)