



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BİSKÜVİ

200 gr. yumuşamış margarinin üzerine yarım tatlı kaşığı tuz, 1 yumurta akı, 1 çay kaşığı kırmızıbiber, 1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynirin yarısını, 2,5-3 su bardağı un ve 1 poşet kabartma tozu koyup hamur haline getirin. Bu hamuru 3-4 mm. kalınlığında açın ve küçük yuvarlaklar şeklinde kesin. Üzerine yumurtaların sarısını sürün ve kalan rendelenmiş peyniri serpin. 175 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.
