



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ BİSKÜVİ

200 gram margarin
100 gram beyaz peynir
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
1 adet yumurta
3 su bardağı un
Üzeri için:
Kasar peyniri rendesi
Pul kırmızıbiber
Çörekotu
Susam

Margarini ve yumurtayı iyice çırpalım.

İçine beyaz peyniri, toz kırmızıbiberi ve elediğimiz unu katıp, iyice yoğuralım.

Hamuru yarım saat kadar dinlendirip, 1 parmak kalınlığında açalım.

İstedğimiz şekilde kalıplarla hamurlar kesip, margarin yağı ile yağladığımız fırın tepsisine dizelim.

Üzerine kaşar peyniri rendesi, pul kırmızıbiber, çörek otu, susam vs. serpip, önceden ısıttığımız 180° C'li fırında 10-15 dakika kadar pişirelim.