



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BİSKÜVİ

- 2 yumurta
- 1 ay bardağı kaşar peyniri rendesi
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 orba kaşığı hardal
- 100 gram tereyağı
- 1 ay kaşığı pul biber

Unu ve yağı elinizle kum haline getirin. zerine çok ince rendelenmiş peyniri, hardalı, biberi ekleyip iyice karıştırın. Son olarak kabartma tozunu, yumurtaları ekleyin. Hamuru yoğurup unlanmış zeminde açın. İstenilen şekilde kesip fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pirin. İstenirse zerine tuz serpin, çörek otu ya da susamda eklenebilir. Bu bisküvileri kavanozda 1 hafta bayatlamadan bekletebilirsiniz. Çayın, kahvenin yanında süper olacaktır.