



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ÇAY BİSKÜVİSİ

MALZEMELER

250 gram margarin (oda sıcaklığında yumuşamış)
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurtanın akı
1 çay kaşığı tuz
8-9 su bardağı un

ÜZERİ İÇİN

2 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
1 adet yumurta sarısı

YAPILIŞI

Derin bir yoğurma kabının içine sıvıyağ, yumurta akı, yumuşamış margarini koyalım. Kabartma tozu ve tuz karıştırdığımız unu, azar azar ekleyerek yoğurmaya başlayalım. İyice yoğrulan ve kulak memesi yumuşaklığına gelen hamurun üzerini nemli bir bezle örterek, buzdolabında 30 dk. Bekletelim. Daha sonra hamuru çıkarıp merdaneyle 1 cm. Kalınlığında açalım. Yuvarlak pasta kalıplarıyla hamurdan bisküviler çıkaralım. Bisküvilerin üzerine önce yumurta sarısını fırçayla sürüp sonra her bir tatlı kaşığı kadar rende peynir serpiştirelim. Bu arada, fırın tepsisinin altına fırın kağıdını serip, bisküvilerimizi aralıklı olarak yerleştirelim. 175 dereceye ayarlı fırında, 25 dakika kadar pişirip alalım. Soğuyunca bisküvileri kağıdından çıkarıp servise sunalım.