



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ ÇAY BİSKÜVİSİ

3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
0,5 Su Bardağı süt
0,5 Su Bardağı Rendelenmiş kaşar peyniri
3 Çorba Kaşığı Üzerine: süt
1 Tutam tuz
1 Su Bardağı sade kekun
1 Su Bardağı Kepekli Un
3 Çorba Kaşığı ay çekirdeği içi
1 Çorba Kaşığı susam
1 Tatlı Kaşığı kekik

Derin bir kaseye kekun ve kepekli unu eleyin. Üzerine margarin, kekik, rendelenmiş kaşar peyniri, süt ve tuz ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru, unlanmış tezgah üzerinde merdaneyle 2 cm kalınlığında açın. Hamurdan kurabiye kalıplarıyla şekiller çıkarın ve yağlanmış fırın tepsisine dizin. Bisküvilerin üzerine bir fırça yardımıyla süt sürün. Ay çekirdeği içi ile susam serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Ilındıktan sonra servis yapın.