



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ VE TUZLU BİSKÜVİ

1 ölçü yoğurt
1 ölçü sade yağ
1 tatlı kaşığı dolusu mahlep
Tuz
1 yumurta
200 gram peynir
Aldığı kadar un

Yoğurt yağ ile karıştırılarak unun içine konulur tuz ve mahlep de katılarak iyice yoğurulur (Ele yapışmayacak bir yumuşaklıkta olmalıdır) ufak ufak parçalara ayrılır, bastırılarak kare şekli açılır içine peynir konularak, üçken şeklinde kapatılarak kenarları kapatılır, yağlanmış tepsiye dizilirler üstlerine bir yumurtanın sarısı sürülerek fırını gönderilir. Ufak su bardağı ölçü ile büyükçe bir tepsi olur.

Not: Büyük, büyük yapıp içine kıyma konulursa kıymalı poğaça olur, yalnız kıymalı durmağa gelmez, sıcak sıcak yenilmelidir.