



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUL BİBERLİ BİSKÜVİ

150 gram tereyağı
2 çorba kaşığı acı pul biber
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 yumurta
100 gram kaşar peyniri
Kekik
Tuz

Derin bir kabin içine unu ve yağı alıp elinizle ufalayın. Baharatları ve kabartma tozunu da üzerine ekleyip karıştırmaya devam edin. Rendelenmiş kaşar peyniri ve yumurtayı da üzerine ekleyip yumuşak bir hamur yapın. İstedığınız şekli verip fırın tepsisine dizin. 200 derecede fırında 20 dakika kadar pişirin. Fırından çıkan bisküvilerin üzerine tereyağı sürüp biber serpin.