



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI BİBERLİ BİSKÜVİ

4 su bardağı un
250 gr margarin
3 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı kırmızı pul biber
1 yumurta
1 çay kaşığı tuz

Unu çukur bir kaba boşaltıp, ortasını havuz gibi açın. Oda sıcaklığında yumuşamış margarin, tuz, salça ve yumurta akını ilave edip karıştırın.

Oluşan hamuru ıslak bez altında 10 dakika dinlendirin. Tezgaha un serpip hamuru merdane ile 2 cm kalınlığında açın. Kalıp yardımıyla küçük parçalara ayırın.

Üzerlerine yumurta sarılarını sürüp kırmızı biber serpin. Yağlanmış tepsiye dizip orta hararetli fırında 35-40 dakika pişirin.