



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SALÇALI BİSKÜVİ (DİYET)

Malzemeler:

1 kahve fincanı sıvı yağ
1 kahve fincanı yoğurt
1 adet yumurta
4 yemek kaşığı rende kaşar peyniri
2 yemek kaşığı çörek otu
1 ay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı salça
Yarım paket kabartma tozu
Aldığı kadar kepekli un
Pul biber

Hazırlanışı:

Sıvı yağ, yoğurt, yumurtanın beyazı, çörek otu, tuz, salça ve kaşar peynirini yoğurma kabında karıştırın. Üzerine kabartma tozu ve kepekli unu yavaş yavaş ekleyerek kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun. Hamuru merdane ile yarım santim kalınlığında açın. Dilediğiniz şekildeki kalıplarla kesip, fırın kabına yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, pul biber serpin. 170 derecede ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirip soğuyunca servis yapın.