



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI BİSKÜVİ

Yarım paket margarin
1 çorba kaşığı biber salçası
1 adet yumurta
1 su bardağı mısır nişastası
Yarım su bardağı ezilmiş beyaz peşnir
Az tuz
Alabildiği kadar un

Yumuşak margarin, peynir, salça ve yumurta iyice karıştırılır. Üzerine tuz, nişasta ve kabartma tozu eklenir, kısa süre daha karıştırdıktan sonra ele yapışmayana kadar un eklenir. Hamur 20 dakika dinlendirilir. Merdaneyle yarım santim kalınlığında açılır. Bisküvi kalıbı ya da çay bardağı ağızıyla kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece, sıcak fırında, açık renkte pişirilir.