



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TUZLU BİSKÜVİ

Elif Korkmazel

2.5 su bardağı un  
1 adet yumurta  
4 çorba kaşığı süt  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
50 gram kaşar peyniri  
1 çay kaşığı pul biber

Bir kaptaki yumurta, yağ, süt, un, kabartma tozu, rendelenmiş kaşar peyniri ve pul biberi yoğurun. Hamuru; hafif unlanmış, düz bir zeminde, merdane yardımıyla açıp kareler halinde kesin. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün ve susam serpin. 180 derece fırında 20 dakika pişirin.