



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU BİSKÜVİ

2,5 su bardağı un
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çorba kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
6 çorba kaşığı kaşar peynir rendesi
Tuz

Derin bir yoğurma kabının içine un, tereyağı, hardal, kabartma tozu, kırmızı biber, rendelenmiş kaşar peyniri koyup karıştırın. En son yumurta kırıp hamuru toparlayın ve unlanmış zeminde açın. Kare kare kesip yağlanmış fırın tepsisine dizin. 190 derecede 15 dakika pişirin. Ilık veya soğuk ikram edin. Ağızda dağılan harika bir bisküvi oluyor.