



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU BİSKUVİ

150 gram tereyağı
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 yumurta
100 gram kaşar peyniri [?]
Kırmızı pul biber, kekik ve tuz

Derin bir kabın içine unu ve yağı alıp elinizle ufalayın. Baharatları ve kabartma tozunu da katıp karıştırmaya devam edin. Rendelenmiş kaşar peyniri ve yumurtayı da üzerine ekleyip yumuşak bir hamur yapın. İstedığınız şekli verip fırın tepsisine dizin. 200 derecede fırında 20 dakika kadar pişirin. İstenirse içine salça ya da haşlanmış patates de konulabilir. Soğuyunca ağızda dağılan harika bir bisküvi oluyor.