



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU ÇAY BİSKÜVİSİ

- 100 gr margarin (oda sıcaklığında yumuşamış)
- 1 adet yumurta
- 4 yemek kaşığı kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Oda sıcaklığında yumuşamış margarini ve yumurtayı elinizle yoğurmaya başlayın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri, tuz, karabiber, kabartma tozu ve unu ekleyerek iyice yoğurun. Hafifçe unladığınız tezgah üzerinde yarım santimetre kalınlığında açın. Sonra bir çay bardağının ağzıyla yuvarlak yuvarlak kesin. Fırınınızı 175 dereceye ayarlayıp, önceden ısıtın. Fırın tepsisini yumuşak bir margarinle iyice yağlayın ve bisküvilerinizi aralıklı olarak dizin. Üzerleri hafif sarı-kahverengi oluncaya kadar pişirin. Piştikten hemen sonra fırından çıkarın. Soğuyunca servis edin.

