



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU GEVREK BİSKÜVİ

1 yumurta
4 orba kaşığı tereyağı
2 ay bardağı eski kaşar peyniri
Yarım paket kabartma tozu
2 tatlı kaşığı acı pul biber
Tuz, karabiber
2 orba kaşığı hardal
Aldığı kadar un (yaklaşık 1,5-2 su bardağı kadar)

Yođurma kabının içine tereyağını, yumurtayı, rendelenmiş kaşar peynirini, pul biberi, hardalı, un ve kabartma tozunu ilave edip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru buzdolabında 10 dakika dinlendirin. Daha sonra unlanmış bir zeminde aın. Yarım santim kalınlığında acılan hamuru kare ya da yuvarlak şekilde kesin. Fırın tepsisine dizip üzerine yumurta akı sürün ve çörek otu serip 190 derecedeki fırında 15 dakika pişirin.