

Tuzlu Biskuvi

Malzemeler

Yarım paket margarin

3 su bardağı un

100 gram kasar rendesi (iki avuc kadar)

1 çay kasığı kabarma tozu

1 çorba kasığı yogurt

1 adet yumurta

Bir miktar tuz

Uzerine;

1 adet yumurta sarısı

Suslemek için ;

Corek otu Kırmızı biber.

Yapılışı

1.On hazırlık olarak margarinı oda sıcaklığında bir süre bekletelim.Uç su bardağı una kabartma tozunu ekleyerek karıstıralım.2Kasar peynirini rendeleyelim .Margarini derin bir kaba diğer malzemelerle alalım.Parmaklarımızın ucuyla yogurarak yumusak bir hamur elde edelim.Hamurun uzerini nemli bir bezle orterek yarım saat dinlendirelim.3Hamuru merdane yardımıyla bir cm kalınlığında acalım.4Actıktan sonra biskuvi kalıplarıyla veya sise kapaklarıyla sekıllı parçalar cikartalım.Yağlanmış tepsiye hazırladığımız biskuvileri dizelim.Buskuvilerin uzerine bir yumurta sarısını surelim .En uste corek otu ve kırmızı biberi serpistirerek 170 dereceli fırında biskuviler altın rengini alana dek pisirelim.