BİBERLİ KURABİYE

1 Paket margarin
5 Çorba kaşığı kırmızı pul biber
2 Çorba kaşığı yoğurt
4 Çorba kaşığı çökelek
1 Paket kabartma tozu
Yarım tatlı kaşığı tuz
3 Su bardağı un

Oda ısısında yumuşamış margarin karıştırma kabına konur, üzerine yoğurt eklenir.
Margarin ve yoğurt el çırpıcısı ya da mikser yardımıyla karıştırılır.
Üzerine çökelek ve pul biber eklenir, biraz daha karıştırdıktan sonra, elenmiş un, tuz ve kabartma tozu katılır.
Bütün malzemeler özleşene kadar yoğrulur. Sert kıvama yakın bir hamur elde edilir.
Biberli kurabiye hamurunun üzeri kapalı olarak 15 – 20 dakika dinlendirilir.
Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır. Önce avuç arasında yuvarlanır, sonra üzerine hafifçe bastırarak yassılaştırılır.
Bütün kurabiyeler bu şekilde hazırlanır, yağsız fırın tepsisine dizilir.
Tepsi önceden bir hayli kızdırılmış 200 derece fırına sürülür. Kurutmadan 15 – 20 dakika pişirilir.
Fırından çıkıp soğuduktan sonra tüketilebilir.

Not: Arzu edilirse mevcut pul biber ölçüsü biraz azaltılıp, 1 tatlı kaşığı acı biber salçası da eklenebilir.