



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

KİMYONLU BİSKÜVİ



Yarım paket tereyağı (125 gr)
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı tuz
 zeri için:
1 adet yumurta sarısı
1  orba kaşığı susam

- # Oda ıssında yumuşamış tereyağı ve yumurta beyazı bir kaba konur ve karıştırılır.
- #  zerine rende kaşar, tuz, kimyon ve karabiber eklenir, kısa süre daha karıştırılır.
- # Sonra bütünleşene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur unlu zeminde, merdane yardımıyla, yarım santim kalınlığında açılır.
- # Bisküvi kalıbı ya da çay bardağı ağızıyla bisküviler kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir.
- #  zerine suyla karıştırılmış yumurta sarısı sürülür. Bisküvilerin orta kısımlarına susam bırakılır.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına sürülür, bisküviler kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık ya da soğuk olarak ikram edilir.

Not: Bisküvi hamuru çabuk toplanıyor gibi olsada, pişme sırasında yayılacağını düşünerek ununu biraz fazla eklemek gerekir.