



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Kimyonlu Biskvit

Kimyonlu Bisküvi



Yarım paket kərəyağı (125 qr)
1 su stəkanı kaşar pendiri rəndəsi
1 ədəd yumurta ağ
1 çay qaşığı kimyon
Yarım çay qaşığı qara bibər
Yarım çay qaşığı duz
Üzəri üçün:
1 ədəd yumurta sarısı
1 çorba qaşığı suysam

- # Otaq istisində yumşalmış kərəyağı və yumurta ağ bir kobud qoyular və qarışdırılır.
- # Üzərinə rəndə kaşar, duz, kimyon və qara bibər əlavə olunur, qısa müddət daha qarışdırılır.
- # Sonra inteqrasiya olunana qədər un əlavə olunaraq yoğurular.
- # Xəmir unlu zəmində, mərdanə köməyiylə, yarım santimetr qalınlığında açılar.
- # Biskvit qəlibi ya da çay stəkanı ağızıyla biskvitlər kəsilər. Yağlanmış nimçəyə düzülər.
- # Üzərinə suyla qarışdırılmış yumurta sarısı sürtülər. Biskvitlərin orta qisimlərinə suysam buraxılır.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya sürtülər, biskvitlər qızarana qədər bişirilər.
- # İliq ya da soyuq olaraq ikram edilir.

Qeyd: Biskvit xəmiri tez toplanır kimi olsa da, bişmə əsnasında yayılacağını düşünərək ununu bir az çox əlavə etmək lazımdır.