



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütəvazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

## Soğanlı Biskivit

Soğanlı Bisküvi



- 1 Ədəd kiçik baş soğan
- Yarım paket kərə yağı
- 1 Stəka qatıq
- 3,5 stəkan un
- 1 Çay qaşığı qırmızı pul bibər
- 1 Çay qaşığı qara bibər
- 1 Çay qaşığı kimyon
- 2 Çay qaşığı pakmaya (qabartma tozu)
- 2 Çay qaşığı duz

- # Bir qaba soğan rəndələnir. Üzərinə otaq istiliyində yumuşamış kərə yağı və qatıq qatılır. Çəngəllə ya da çirpici ilə ləvazimatlar qarışdırılır.
- # Üzərinə qırmızı pul bibər, duz, kimyon və qara bibər qatılır. Ədviyyatların homogen dağılması üçün qarışdırılır.
- # Un, yoğurduqca biskivit xəmirinə qatılır, pakmaya əlavə olunur. Orta sərtlilikdə bir xəmir əldə edilir.
- # Xəmir 15 dəqiqə üzəri bağlı olaraq dinləndirildikdən sonra, 3 bərabər parçaya bölünür.
- # Hər parça mərdanə ilə yarım santimetrdən bir az daha incə açılır.
- # Biskivit qəlibi ya da stəkan ağızı ilə kəsilir.
- # Kəsilən xəmindən qalan parçalar birləşdirilir, təkrar açılır, təkrar kəsilir.
- # Bu şəkildə bütün xəmir bitirilir, yağlanmış soba nimçəyinən az aralıqlarla biskivitlər düzülür.
- # Əvvəlcədən qızdırılmış 200 dərəcə sobada biskivitlərin üzəri çəhrayı rəngi alana qədər bişirilir.
- # Bişincə qapağı açılmadan, sobanın içində soyudulur. Xidmət qablarına alınır.

**Not:** Un miqdarı, soğanda olduğu suya görə, yarım stəkan azaldılıb, artırılı bilər.