



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

---

## Geschnittene Biskuit

Kesme Bisküvi



½ Pkg Margarine  
1 Glas Ayran  
1 Ei  
1 TL Salz  
1 Pkg Backpulver  
Aufnehmbare Menge Mehl  
Schwarzkümmel

- # In eine Rührschale Salz und Backpulver und aufgeweichte Margarine geben und vermischen.
- # Eiweiss und die Hälfte des Ayran hinzugeben und verkneten.
- # Nach einer Weile die andere Hälfte Ayran hinzugeben und nach und nach unter kneten gesiebttes Mehl hinzugeben.
- # Eine nahezu weiche Teigmasse kneten und zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
- # Danach den Teig in zwei gleichgrosse Stücke teilen. Jedes Stück mit dem Nudelholz 0,5 cm dick ausrollen.
- # Das Eigelb mit einem Pinsel auf die ganze Oberfläche schmieren.
- # Mit einem Messer oder Teigschneider Quadrate in der Größe einer halben Streichholzschachtel zuschneiden.
- # Die Quadrate in ein eingöltes Backblech einreihen. Auf die Mitte der Quadrate ein paar Schwarzkümmel streuen. Die anderen Teigteile ebenso zubereiten.
- # In das zuvor auf 190 Grad vorgeheizte Backofen geben und rosarot backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und kalt servieren.

**Tipp:** Da diese Biskuits Kracker ähneln können diese auch mit Salz bestreut werden.