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
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı susam

Oda ıssıında yumuşamış tereyağı ve yumurta beyazı bir kaba konur ve karıştırılır.
Üzerine 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 ağzıyla bisküviler kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir.
Üzerine 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1381 | Adı: Kimyonlu Bisküvi | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 16:29