



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

MAHLEPL BSKV



Yarım paket margarin (125 gr.)
1 Adet yumurta
1 Adet yumurtanın beyaz
1 ay bardađı yođurt
1 ay bardađı rende beyaz peynir
1 orba kaşığı mahlep
1 Paket kabartma tozu
1 Tatlı kaşığı tuz
3,5 Su bardađı un
zeri için;
Susam
Çörekotu
1 orba kaşığı süt
1 Yumurtanın sarısı

- # Beyaz peynir rendelenir, çukur yođurma kabına konur.
- # zerine oda ısısında yumuşam margarin, 1 tam yumurta, 1 yumurtanın beyaz, yoğurt, mahlep, tuz, mevcut unun yarısı ve kabartma tozu konur.
- # Malzemeler iyice kartırıldıktan sonra, azar azar elenmiş un eklenir, yoğrulur. Karışım pürüzsüz, yumuşağa yakın bir kıvam alınca yoğurma işlemi bitirilir. Hamur zeri kapalı olarak en az yarım saat dinlendirilir.
- # Dinlenen hamur, 2 parçaya bölünür. İlk parça merdane ile bıçak sırtı kalınlığında açılır. Bisküvi kalıbı ya da çay bardağı ağzı ile, bisküviler kesilir.
- # Diđer hamura da aynı işlemler uygulandıktan sonra, hafif yağlanmış fırın tepsisine az aralıklarla bisküviler dizilir.
- # zerine önce yumurta sarısı, süt karışımı sürülür, sonra susam ve rek otu serpilir. 180 derece önceden ısıtılmış fırında kırmızı renkte pişirilir.
- # Sođuyunca ikram edilir.

Not: Mahlepli bisküvi piřirildikten bir gün sonra tüketilirse lezzeti daha yerinde olur.