



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN BİSKÜVİSİ

MALZEME:

300 gr. un

200 gr. tereyağı

200 gr, kaşar peyniri rendesi

2 adet yumurta

yarım kahve kaşığı tuz.

HAZIRLANIŞI:

Unun ortası açılır. Tereyağı elle krema haline gelinceye kadar ezilir. Rendelenmiş kaşar peyniri ilâve edilir, gene karıştırılır. Yavaş yavaş un alınıp hamur haline getirilir. Yarım santim kalınlığında açılır. Kalıpla kesilip üzerlerine yumurta sarısı sürülür, istenirse ortalarına susam veya çerekotu konulur. Kalıp yoksa kaşıkla veya elle muntazamca şekiller verilir. Hazırlanan bu küçük bisküviler dibi yağlanmış bir tepsiye birbirine değmeyecek şekilde aralıklı olarak dizilir. Orta hararetle bir fırında 20-25 dakika pişirilir. Pişen bisküviler son derece gevrek olur, çok çabuk dağılır.