



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRANLI BİSKÜVİ

4-1/2 çorba kaşığı tereyağı
150 gr (1/4 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
300 gr (1+1/2 su bardağı) yayık ayranı yada süt

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa getirip (220 °C) ısıtınız. Bir yağlı kâğıdı 1/2 çorba kaşığı tereyağı ile yağlayıp bir kenara bırakınız.

Unu, tuzu, kabartma tozunu ve karbonatı orta boy bir kâseye eleyiniz. Kalan yağı da ekleyip, parmak uçlarınızla ekmek içi kıvamına gelinceye kadar yoğurunuz. Bir çatalla karıştırarak, kalan sütü ekleyip yumuşak bir hamur haline getiriniz. Bu hamuru hafif unlanmış bir tahtaya alınız. 30 saniye yoğurup orta kalınlığa getirdikten sonra yuvarlayarak uzatınız.

Tırtıllı hamur keseceği ile 4 sm kalınlığında yuvarlaklara kesip, önceden yağlamış olduğunuz kâğıda diziniz. Tuzluları sıcak fırında 15 dakika, batıracağınız şiş veya sivri uçlu bıçak temiz çıkana kadar, pişiriniz. Sıcak olarak, yada soğuduktan sonra servis ediniz.