



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI BİSKÜVİ

- 4 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Çorba Kaşığı mayonez
- 1 Çay Kaşığı karbonat
- 3 Şu Bardağı un
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Çorba Kaşığı susam ve çörekotu
- 5 Dal maydanoz
- 1 Çorba Kaşığı pulbiber
- 1 Çorba Kaşığı zeytinyağı
- Aldığı kadar Üzerine: Zeytinyağı
- 1 Adet yumurta
- 1 Çay Kaşığı pulbiber
- 2 Çorba Kaşığı Sos için: labne peyniri

Önceden oda sıcaklığında beklettiğiniz margarini, yumurtanın akını ve unu bir kaba koyup yoğurun. Pulbiber, karbonat ve tuz ilave edip yumuşak bir hamur elde edene kadar 10 dakika yoğurun. Unlanmış düz bir zemin üzerinde merdane yardımıyla hamuru 3 mm kalınlığında açın. Kesme ruleti veya bir bıçakla 5x5 cm büyüklüğünde 16 adet kare kesin. Bisküvileri yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerine ayırdığınız yumurta sarısını sürüp, çörekotu ve susam serpin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin. Fırından çıkarıp 8 adedini tabağa alın. Sos için labne peyniri, mayonez, zeytinyağı, pulbiber ve ince kıyılmış maydanozu karıştırın. Sostan 1 çorba kaşığı ayırıp kalanını 8 adet bisküvinin üzerine paylaşın. Kalan 8 adet bisküviyi de sosun üzerine kapatın. Kalan 1 kaşık sosu bisküvilerin üzerine paylaşın. Son olarak üzerlerine zeytinyağı gezdirin.

