



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## AYÇEKİRDEKLİ BİSKÜVİ

### Malzemeler:

1/2 su bardağı un  
1/4 su bardağı kepekli un  
1/4 çay kaşığı kabartma tozu  
1/4 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı tozşeker  
2 çorba kaşığı tereyağı, bıçakla küp şeklinde kesilmiş  
2 çorba kaşığı+1 çay kaşığı süt  
1 çay kaşığı limon suyu  
1 yumurtanın akı, çırpılmış  
Üzerine serpmek için susam, çörekotu, ayıklanmış ay çekirdeği  
Pişirme kağıdı

### Hazırlanışı:

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Bir kaseye un, kepekli un, kabartma tozu, tuz ve tozşekeri elekten geçirip koyun. Tereyağını unlu karışıma ekleyin ve yoğurun. Başka bir kaptaki süt ve limon suyunu karıştırın. Bu karışımı hamura ilave edin. Hamur kuru ise 1 tatlı kaşığı süt ekleyin. Hamuru merdaneyle incecik açın. Yumurtanın akını sürün. Susam, çörekotu ve ay çekirdeği karışımını serpin. Kare kare kesin. Spatula yardımıyla pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsinde yerleştirin. 15 dakika pişirin.

---