



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHARLI BİSKÜVİ

Kullanılacak malzeme (30 bisküvilik):

200 gram un,  
2 yumurta,  
1 kaşık baking powder,  
30 gram tereyağı,  
Kars tipi üç parça yağlı eritme peyniri,  
2 çorba kaşığı zeytinyağı,  
1 kahve kaşığı karabiber,  
1 kahve kaşığı tuz.

Yapımı: Unu eleyerek yoğurma mermerine dökmeli. Ortasını çukurlaştırmalı ve buraya yumuşatılarak ufak parçalara bölünmüş yağı (1 tatlı kaşığı kadarını bir kenara ayırarak), yumurtaları, tuz ve biberi, baki-povvder'i dökmeli ve karıştırarak hamuru iyice yoğurmah. Karışım birbirine iyice yedirilince hamuru yuvarlayıp üstünü nemli bezle örtmeli ve serince bir yerde bir saat kadar dinlendirmeli.

Bir saat sonra unlanmış merdaneyle hamuru açarak iki milimetre kalınlığında bir yufka durumuna getirmeli. Bu yufkadan 4 santim çapında bir bardağın yardımıyla birçok yuvarlak çıkarmalı. Bunları bir kenara ayrılmış tereyağıyla yağa bulanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirmeli. Tepsiyi kızdırılmış, az ısı fırına sürmeli ve bisküvitleri üzerleri nar gibi oluncaya kadar orada tutmalı. Bisküvitler kızarıncaya tepsiyi fırından çıkarıp içindikileri soğumaya bırakmalı. Beri yanda kalaylı kâğıtlarından çıkarılmış peynir parçalarını zeytinyağıyla karıştırarak iyice ezmeli ve koyu bir macun durumuna getirmeli.

Bisküvilerin yarısına bu macun durumuna gelmiş peynirden sürmeli. Peynir sürülmüş yüzlerine geri kalan bisküvitlerden birer tane yerleştirmeli. Böylece bir çeşit sandviç durumuna getirilmiş bisküvitleri düzenli bir biçimde servis tabağına yerleştirmeli ve sofraya götürüp servis yapmalı.