



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ BİSKÜVİ

Elif Korkmazel

- 1 ay bardağı sıvıyağı
- 2 adet yumurta
- 3 orba kaşığı tereyağı
- 2,5 su bardađı un
- 1 ay kaşığı kabartma tozu
- 1 orba kaşığı kırmızı pul biber
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 orba kaşığı biberiye

Bir kabin içine yumurta, sıvıyağı, tereyağı koyup elinizle yoğurun. zerine yavaşça unu ekleyin, kabartma tozunu da unla beraber ekleyip en son baharatları da içine koyun. İyice karıştırıp unlanmış tezgâhta merdane yardımıyla açın. Bıçakla dikdörtgen şeklinde kesip tepsiye dizin, 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Fırından çıkan sıcak bisküvilerin üzerine su sürüp biberiye serpin ve soğuyunca servis yapın.