



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU BİSKÜVİ

4 çorba kaşığı + 1 tatlı kaşığı tereyağı
125 gr (1 su bardağı) + 1 tatlı kaşığı un
çay kaşığının ucu ile tuz
1 yumurta
1 çorba kaşığı su
4 tatlı kaşığı çöreotu
1/2 yumurta sarısı (hafifçe çırpılmış)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (190 °C) ısıtınız. Fırın tepsisi üstüne bir yağlı kağıt sererek bir tatlı kaşığı yağla yağlayınız. Bir tatlı kaşığı unu yağlanmış kağıdın üstüne serptikten sonra parmağınızın ucu ile vurarak ve kâğıdı döndürerek unun düzgün biçimde yayılmasını sağlayınız ve fazla unu silkeleyiniz. Geri kalan unu, tuz ile birlikte orta büyüklükte derin bir kaseye eleyiniz. Geri kalan tereyağı bir bıçakla küçük parçalara bölünüz ve parmaklarınızın ucu ile tereyağı parçalarını ovalayarak unun içine karıştırınız.

Karışım ekmek içi kıvamına gelince yumurta, su ve 3 tatlı kaşığı çöreotunu karışıma katınız.

Parmaklarınızla yoğurarak özlü bir hamur yapınız. Bu hamuru bir yağlı kâğıda sararak buzdolabında 1 saat bırakınız.

Sonra, hafifçe unlanmış hamur tahtası üstünde hamuru 1/2 cm kalınlığında dikdörtgen biçiminde açınız. Elde ettiğiniz yufkayı keskin bir bıçakla küçük kareler, şeritler, yuvarlak yada süslü şekiller halinde kesiniz. Küçük bisküvileri hazırladığınız yağlı ve unlu kâğıdın üstüne yerleştirerek çırpılmış yumurta sarısını fırça ile üstlerine sürünüz ve geri kalan çöreotunu üstlerine serpiniz.

Bisküvileri fırında 20 dakika, altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişiriniz. Fırından çıkarıp tamamen soğuyuncaya kadar bekleyiniz soğuyan bisküvileri hava geçirmeyen bir kutuya yerleştiriniz.

Not: Bu bisküviler peynir ve meyve ile birlikte servis edilebilir.