



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GRAVYER PEYNİRLİ DİLİM BİSKÜVİ

200 gr margarin  
200 gr gravyer peyniri  
2,5 su bardağı un  
4 yemek kaşığı soğuk su  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 adet yumurta sarısı  
2 yemek kaşığı susam  
2 yemek kaşığı çörek otu

200 gr margarini küp küp parçalara kesin. Mutfak robotuna, margarin, rendelenmiş gravyer, un, tuz ve karabiberi de atıp ekmek kırıntısı görüntüsü elde edene kadar robotu çalıştırın. Robot çalışmaya devam ederken 4 yemek kaşığı soğuk suyu ilave edin ve hamur toparlanana kadar çalıştırmaya devam edin. Hamuru tezgaha alın ve ikiye ayırın. her bir parçayı elinizle birleştirerek silindir şekli verin. Hamurları streç filme sarın ve buzlukta 4-5 saat dinlendirin.

Yumurta sarısını çırpın ve buzluktan çıkardığınız silindir hamurun her yerine sürün. Susam ve çörek otunu karıştırıp hamura serpin. Hamuru keskin bir bıçakla yarım cm kalınlığında kesin. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsinine dizin. Önceden ısıttığınız fırında üzerleri hafif kızarana kadar pişirin.



Fotoğraf "mahperi" tarafından gönderildi. 06.06.2015