



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRAVYERLİ BİSKÜVİ

Necip Usta

350 gr. un
225 gr. yağ
300 gr. rendelenmiş gravyer peyniri
1 yumurtanın beyazı
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı biber

Mermer veya hamur tahtasına veya düz bir yere un hariç bütün malzemeyi koyarak elinizle birbirlerine yedirerek 2-3 dakika karıştırıp unu ilâve ediniz ve karıştırarak fazla yoğurmadan bir hamur yapınız. Üzerine ıslatıp sıkılmış bir bez örterek buzdolabında yoksa bulunduğu yerde yarım saat dinlendiriniz.

Sonra alt ve üstüne hafif un serperek merdane ile 1 cm kalınlığında açarak kalıpla veya bıçakla arzu ettiğiniz şekilde kesip tepsiye dizip yumurtalayıp üzerine arzunuza göre azar miktarda haşhaş veya susam veya çörekotu veya anason ekli 180 derece fırında 8-10 dakika pişiriniz.