



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİMYONLU BİSKÜVİ

Kullanılacak malzeme (30 kadar bisküvi için):

75 gram un,
75 gram tereyağı,
75 gram rendelenmiş kaşer peyniri,
1 tatlı kaşığı kimyon,
1 tutam karabiber,
tuz.

Yapımı: Unu, dövölüp yumuşatılmış tereyağını, rendelenmiş peyniri ve tuzu iyice karıştırıp yoğurmak. Hamur kıvamını bulunca bunu bir merdaneyle açarak iki-üç milimetre kalınlığında bir yufka haline getirmeli. Bir bardakla bu yufkayı yuvarlaklara bölmeli.

Yağa bulanmış bir fırın tepsisine hamur yuvarlaklarını yerleştirmeli. Her birinin üzerine birer parça kimyon serpmeli ve tepsiyi fırına sürüp bisküviler kızarıncaya kadar bunları orta ısıda pişirmeli. Bisküvilerin üzerleri kızarıncaya tepsiyi fırından çıkarmalı, bisküvileri sık delikli bir ızgaraya oturarak soğutmali. Sonra servis tabağına almalı ve soğuk olarak servis yapmalı.

[ML® Kimyonlu Bisküvi için tıklayın](#)