



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR BTKÜVİSİ

125 gr (1 su bardağı) un
1 kahve kaşığı tuz
1 fiske pul kırmızıbiber
100 gr (7 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (ufak ufak kesilmiş)
4 çorba kaşığı gravyer peyniri rendesi
1 yumurtanın sarısı (hafif çırpılmış)
1 çorba kaşığı çok soğuk su

Un, tuz ve pulbiberi orta boy bir kaseye eleyiniz. Yağı ekleyip, parmaklarınızla ekmek içi inceliğinde olana kadar, yediriniz. Peynir rendesini katınız. Bir çay fincanında yumurta sarısı ve suyu karıştırıp, yağ-un karışımına katarak, çatal ya da kaşıkla, oldukça sıkı bir hamur olana kadar karıştırınız. Hamuru top yapıp, yağlı kağıda sararak 1 saat buzdolabında bekletiniz.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (200 °C) getirip, ısıtınız. Hamuru buzdolabından alıp, hafifçe unlanmış tezgahta 0,5 cm kalınlığında dört köşe açınız. Hamuru yaklaşık 5 cm uzunluğunda ve 0,5 cm genişliğinde şeritler halinde kesin.

Hamur şeritlerini yağlanmamış bir tepsiye dizip, fırında 15 dakika, renkleri hafif pembe olana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından çıkarıp bisküvileri ılıttıktan sonra servis ediniz.