



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REZENELİ BİSKÜVİ

Kullanılacak malzeme (20 bisküvilik):

100 gram un,
50 gram tereyağı,
1 kaşık rezene tohumu,
yeteri kadar süt ve tuz.

Yapımı: Unu elekten geçirerek yoğurma mermerinin üstüne dökmeli. Ortasını çukurlaştırıp yumuşatılmış ve küçük parçalara bölünmüş yağı, tuzu koymalı. Damla damla katılacak sütle hamuru yoğurmalı. Hamur, kıvamını bulunca bunu parçalara ayırmalı. Her parçayı önce bir, sonra iki avuçla bastırarak ve yuvarlayarak birer grissini biçiminde uzatmalı. Elde edilecek grissinileri beşer santim boyunda parçalara ayırmalı.

Rezene tohumlarını serpererek yaymalı. Her parça hamuru bunların üstünden yuvarlaya yuvarlaya geçirip birkaç rezene tohumunun yapışmasını temin etmeli. Hafifçe yağa bulanmış fırın tepsisine bu hamur paçalarını iki avuç arasında yavaşça bastırdıktan sonra aralıklı olarak dizmeli. Tepsiyi orta ısılı fırına sürüp bisküvilerin yüzleri nar gibi kızarıncaya kadar orada tutmalı.

Tepsiyi fırından çıkardıktan sonra bisküvilerin soğumasını beklemeli. Sonra bunları bir tabağa alıp servis yapmalı.