SALÇALI ACI BİSKÜVİ

Yarım paket margarin
1 çorba kaşığı acı biber salçası
Yarım paket kabartma tozu
1 çay kaşığı kimyon
1 adet yumurta akı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Çörekotu

Yumuşak margarin, salça iyice birbirine yedirilir. Üzerine diğer malzemeler eklenir. Ele yapışmayan bir hamur elde edilir. 20 dakika dinlendirilir. Merdaneyle yarım santim kalınlığında açılır. Çay bardağıyla kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Çörekotu serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:22252 • adı:Salçalı Acı Bisküvi • gönderen:kaptanınaşkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:04