



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI BİSKÜVİ

2.5 su bardağı un
1 yumurta
6 yemek kaşığı süt
4 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kabartma tozu
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Susam

Hamuru için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir karıştırma kabına alın. Tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar yoğurun. Üzerini streç filmle sarıp buzdolabında 15 dakika kadar dinlendirin. Dinlenen hamuru unlanmış tezgah üzerine alın ve bir merdane yardımıyla ince olarak açın. Şekilli bir kurabiye kalıbıyla parçalar kesip yağlı kağıt serili fırın tepsinine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Soğuk servis yapın.

