



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE SOĞANLI BİSKÜVİ

<https://www.elele.com.tr>

2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı sarımsak tozu
1 yemek kaşığı çörekotu
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
2 yemek kaşığı toz şeker
Tuz
Karabiber
4-5 yemek kaşığı zeytinyağı
Ilık su
2 su bardağı ince kıyılmış taze soğan
Üzeri için:
Zeytinyağı

Un, sarımsak tozu, çörekotu, kabartma tozu, toz şeker, bir tutam kadar tuz ve karabiberi geniş bir karıştırma kabında harmanlayın. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edecek şekilde zeytinyağı ve ılık su ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar yoğurun. Taze soğanı ilave edip tekrar yoğurun ve hamuru unlanmış tezgah üzerine alın. Bir merdane yardımıyla ince açın. Yuvarlak bir kurabiye kalıbıyla parçalar kesip yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerlerine bir fırça yardımıyla zeytinyağı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

