



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU ÇEREZ BİSKÜVİLER

175 g un
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı kabartma tozu
90 g margarin
90 g çedar peyniri (çok ince rendelenmiş)
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
1 tatlı kaşığı köri (özel Hint baharat karışımı)
1 diş sarımsak
2 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz

Önce fırınınızı 200 °C'a ısıtın. Birkaç fırın tepsisini yağlayın.

Unu, tuzun yarısını ve kabartma tozunu çukur bir kaptaki eleyin. Karışım ufalanmış ekmek içi görünümü alınca kadar margarini elinizle ovarak una yedirin. Peyniri ekleyip, karıştırdıktan sonra, yumurtayı katıp metal bir spatulayla hamur yumuşayınca kadar karıştırın.

Hamuru hafifçe unlanmış bir yüzeye alıp, yumuşayınca kadar birkaç kez yoğurduktan sonra, oklavayla açarak, yaklaşık 45 cm x 30 cm boyutlarında bir dikdörtgen biçimi verin. Hamur rulosuyla hamuru yaklaşık 2 cm genişliğinde ince uzun şeritlere ayırın. Şeritleri baklava, dikdörtgen ya da kare parçalar oluşacak biçimde enlemesine kesip, elde ettiğiniz bu küçük bisküvileri fırın tepsilerine yerleştirin. Tepsileri fırına sürerek, bisküvileri altın sarısı bir renk alınca kadar (8-10 dakika) pişirin.

Tepsileri fırından alıp, bisküvileri soğumaları için tel ızgara üstüne çıkarın ve bisküvilerin yarısının üstüne curry'yi serpin. Sonra bütün bisküvileri bir kenarda soğumaya bırakın.

Sarımsağı kalan 1/2 tatlı kaşığı tuzla birlikte küçük bir havana koyup, iyice ezilinceye kadar dövün. Sonra maydanozu ekleyip karıştırın. Bisküviler soğuduğunda, üstlerine curry serpilmemiş olanları büyük bir kaba alarak, üstlerine sarımsaklı karışımı dökün ve karışım bisküvilerin her tarafına bulaşana kadar hafif hafif, bisküvileri kırmadan karıştırın. Sarımsaklı ve curry'li bisküvileri ayrı ayrı tabaklara yerleştirip, servis yapın.