



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KAVAL BİSKÜVİ

Necip Usta

300 gr. elenmiş un
20 gr. maya
2.1/2 kahve fincanı süt
125 gr. yağ
1/2 çorba kaşığı tuz

Sütü hafif ılıtarak küçük bir kabın içine koyunuz. Mayayı ilâve edip eziniz, unun yarısını ilâve edip yumuşak bir hamur yapınız. Kapağını kapatarak 10 dakika mayalandırıp yağı, kalan unu ve tuzu ilâve ederek elinizle 3-4 dakika çırparak yoğurup yumurta büyüklüğünde parçalara keşiniz. Elâstikiyetini kaybetmesi için 15 dakika bekletiniz. Sonra düz bir yerde hafif un serpererek kalem kalınlığında 20 cm. uzunluğunda yuvarlayıp ikişer santim ara ile tepsiye diziniz. Üzerine bir fırça ile çırpılmış yumurta sürüp buzdolabında yarım saat - kırk beş dakika mayalandırınız ve 250 derece kızgın fırında 10 dakika pişiriniz.