



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## KİMYONLU BİSKÜVİ



Yarım paket tereyağı (125 gr)  
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi  
1 adet yumurta beyazı  
1 tatlı kaşığı kimyon  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
zeri için:  
1 adet yumurta sarısı  
1 orba kaşığı susam

- # Oda ısısında yumuşamış tereyağı ve yumurta beyazı bir kaba konur ve karıştırılır.
- # zerine rende kaşar, tuz, kimyon ve karabiber eklenir, kısa süre daha karıştırılır.
- # Sonra bütünleşene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur unlu zeminde, merdane yardımıyla, yarım santim kalınlığında açılır.
- # Bisküvi kalıbı ya da çay bardağı ağzıyla bisküviler kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir.
- # zerine suyla karıştırılmış yumurta sarısı sürülür. Bisküvilerin orta kısımlarına susam bırakılır.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına sürülür, bisküviler kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık ya da soğuk olarak ikram edilir.

**Not:** Bisküvi hamuru çabuk toplanıyor gibi olsada, pişme sırasında yayılacağını düşünerek ununu biraz fazla eklemek gerekir.