



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

## SOĞANLI BİSKÜVİ



- 1 Adet küçük kuru soğan
- Yarım paket tereyağı (125 Gr.)
- 1 Su bardağı yoğurt
- 3,5 Su bardağı un
- 1 Çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Çay kaşığı kimyon
- 2 Çay kaşığı kabartma tozu
- 2 Çay kaşığı tuz

- # Bir kaba soğan rendelenir. Üzerine oda ısısında yumuşamış tereyağ ve yoğurt katılır. Çatlla ya da çırpıcıyla malzemeler karıştırılır.
- # Üzerine kırmızı pul biber, tuz, kimyon ve karabiber katılır. Baharatların homojen dağılması için karıştırılır.
- # Un, yoğurdukça bisküvi hamuruna katılır, kabartma tozu eklenir. Orta sertlikte bir hamur yapılır.
- # Hamur 15 dakika üzeri kapalı olarak dinlendirildikten sonra, 3 eşit parçaya bölünür.
- # Her parça merdane ile yarım santimden biraz daha ince açılır. Bisküvi kalıbı ya da bardak ağzı ile kesilir.
- # Kesilen hamurdan kalan parçalar birleştirilir, tekrar açılır, tekrar kesilir.
- # Bu şekilde bütün hamur bitirilir, yağlanmış fırın tepsisine az aralıklarla bisküviler dizilir.
- # Önceden kızdırılmış 200 derece fırında bisküvilerin üzeri pembeleşene kadar pişirilir.
- # Pişince kapağı açılmadan, fırının içinde soğutulur.
- # Servis tabaklarına alınır.

**Not:** Un miktarı, soğanın içerdiği suya göre, yarım su bardağı azaltılıp, artırılabilir.