SOĞANLI BİSKÜVİ

1 Adet küçük kuru soğan
Yarım paket tereyağı (125 Gr.)
1 Su bardağı yoğurt
3,5 Su bardağı un
1 Çay kaşığı kırmız 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. Bahratların homojen dağılması için karıştırılır.
Un, yoğurdukça büsküvi 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 bitiirilir, 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, arttırılabilir.