



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

KESME BİSKÜVİ



Yarım paket margarin
1 Su bardađı ayran
1 Adet yumurta
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Paket kabartma tozu
Alabildiđi kada un
Çörekotu

- # Yođurma kabına tuz ve kabartma tozu konur, üzerine yumuşak margarin eklenir karıştırılır.
- # zerine yumurta akı ve ayranın yarısı konur, yoğurmaya başlar.
- # Biraz yoğurunca, kalan ayran ve yoğurduka eklemek koşuluyla elenmiş un katılır.
- # Yumuřađa yakın bir hamur elde edilir, üzeri kapatılır 15 dakika dinlenmeye bırakılır.
- # Dinlenen hamur iki eşit parçaya ayrılır. Her parça merdane yardımıyla yarım santin kalınlığında açılır.
- # Ayrılan yumurta sarısı açılan hamurun tüm yüzeyine fırala sürülür.
- # Yarım kibrit kutusu büyüklüğüne keskin bir bıçak ya da hamur ruleti ile kareler kesilir.
- # Kareler yağlanmış fırın tepsisine az aralıklarla dizilir. Ortalarına bir kaç adet çörekotu bırakılır. Diđer hamur parçası da aynı Őekilde hazırlanır.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırına kesme kurabiyeler verilir, kıpkırmızı renk alana kadar pişirilir.
- # Fırından çıkıp soğuyunca servise hazırdır.

Not: Bu kurabiye kraker havasında olduđu için üzerine iri tuz taneleri de serpilebilir.