



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

MAHLEPLİ BİSKÜVİ



Yarım paket margarin (125 gr.)
1 Adet yumurta
1 Adet yumurtanın beyazı
1 Çay bardağı yoğurt
1 Çay bardağı rende beyaz peynir
1 Çorba kaşığı mahlep
1 Paket kabartma tozu
1 Tatlı kaşığı tuz
3,5 Su bardağı un
Üzeri için;
Susam
Çörekotu
1 Çorba kaşığı süt
1 Yumurtanın sarısı

Beyaz peynir rendelenir, çukur yoğurma kabına konur.

Üzerine oda ısısında yumuşamış margarin, 1 tam yumurta, 1 yumurtanın beyazı, yoğurt, mahlep, tuz, mevcut unun yarısı ve kabartma tozu konur.

Malzemeler iyice karıştırıldıktan sonra, azar azar elenmiş un eklenir, yoğrulur. Karışım pürüzsüz, yumuşağa yakın bir kıvam alınca yoğurma işlemi bitirilir. Hamur üzeri kapalı olarak en az yarım saat dinlendirilir.

Dinlenen hamur, 2 parçaya bölünür. İlk parça merdane ile bıçak sırtı kalınlığında açılır. Bisküvi kalıbı ya da çay bardağı ağzı ile, bisküviler kesilir.

Diğer hamura da aynı işlemler uygulandıktan sonra, hafif yağlanmış fırın tepsisine az aralıklarla bisküviler dizilir.

Üzerine önce yumurta sarısı, süt karışımı sürülür, sonra susam ve çörek otu serpilir. 180 derece önceden ısıtılmış fırında kırmızı renkte pişirilir.

Soğuyunca ikram edilir.

Not: Mahlepli bisküvi pişirildikten bir gün sonra tüketilirse lezzeti daha yerinde olur.