



haydi
mutfağa

Horozlu Tuzlu Bisküvi Yapalım

Bu sayfadaki
etkinlik
yetişkinlerle
birlikte yapılmalıdır.

Malzeme

- 2 su bardağı un
- 50 gram tereyağ
- 1 yumurta
- 1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 3/4 su bardağı süt
- 1 avuç ince doğranmış dereotu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1/2 çay kaşığı tuz

Süsleme İçin

- Krem peynir
- Havuç
- Taze kırmızı biber
- Zeytin
- Dereotu ya da biberiye





Önce un, karbonat ve tuzu bir kaba koyup karıştırın. Bu karışımın içine küp küp doğranmış tereyağını ekleyin. Başka bir kâsede çırtığınız yumurtayı da içine koyun. Son olarak da süt, kaşar peyniri ve dereotunu ekleyin. Bunları, yumuşak bir hamur elde edene kadar iyice yoğurun. Hamurun kurumasını önlemek için kabın ağzını streç filmle kapatın ve 1 saat buzdolabında bekletin. Ardından hamuru merdaneyle açıp üçgen şeklinde kesin ve yağlanmış fırın kabına yerleştirin. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra bisküvilerin üzerine krem peynir sürün. Havuçtan gaga, kırmızı biberden ibik ve kuyruk tüyleri hazırlayın. Bunları krem peynirin üzerine yerleştirin. Gözleri de zeytinden yapın. İsterseniz, daha küçük bisküvi parçaları da hazırlayarak, üzerlerine krem peynir sürüp dereotu ya da biberiye dallarıyla süsleyebilirsiniz.