

بسكوت مقرمش مع سلطة الذرة



- المقادير: 2 ½ كوب من الدقيق، ½ ملعقة صغيرة من السكر، ½ ملعقة صغيرة من الملح، 1 ملعقة صغيرة من الخميرة، 3/1 كوب من زيت الزيتون، 1 كوب من الماء، - للسلطة: 3 ملاعق كبيرة من الذرة الصفراء المسلوقة، ½ كوب من الفلفل الألوان (مكعبات صغيرة)، 1 طعاطم كبيرة (مكعبات صغيرة)، 1 بصل متوسط (مكعبات صغيرة)، ½ كوب من الشبت والبقدونس والكزبرة المفرومين ملح وفلفل، 1 ملعقة كبيرة من عصير الليمون، 1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون، - الطريقة: * يسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية، * يخلط الدقيق مع السكر في العجان الكهربائي على سرعة متوسطة، * يضاف الملح، الخميرة وزيت الزيتون للخليط، * يضاف الماء تدريجياً وتعجن المكونات حتى نحصل على عجين أملس وناعم، * يمد العجين على سطح أملس مرشوش بالدقيق ويفرد بالنشابة على هيئة دائرة كبيرة ورقيقة بسمك ½ سم، * تقسم الدائرة إلى دوائر صغيرة باستخدام قطاعات دائرية، ثم ترص الدوائر على صاج فرن، * تخبز بالفرن لمدة 10 دقائق أو حتى تمام النضج، تترك لتبرد قليلاً، * في تلك الأثناء، تخلط مكونات السلطة مع بعضها في وعاء عميق، تتبل بالملح والفلفل ثم يضاف زيت الزيتون وعصير الليمون للخليط مع التقليب، * يرص البسكوت الناضج على طبق التقديم، توضع ملعقة من السلطة فوق كل قطعة وتقدم.

- يمكن استخدام سلطة الذرة لحشو كوسة صغيرة أو مشروم.