بسكوت مقرمش مع سلطة الذرة



- المقادير: ½ 2 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 دوائرة صغيرة باستخدام قطاعات دائرية، ثمّ 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 ثمّ 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.