



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## ANASONLU BİSKÜVİ

- 1.5 su bardağı un
- 1 yemek kaşığı anason
- 1 çay bardağı su
- 1 çay bardağı erimiş margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı anason

Un, tuz ve anasonu geniş bir kasede harmanlayın. Su ve eritilmiş olan margarini ekleyip yoğurun. Hamuru unlanmış mutfak tezgahında merdane ile fırın tepsi boyutunda açın. Açtığınız hamuru yağlı kağıt üzerine alıp fırın tepsinde yerleştirin. Rulet ile karelere bölün. Üzerine yumurta sarısı sürüp anason serpiştirin. 180 dereceye ayarlı fırında üzerileri kızarıncaya kadar pişirin. Soğuyunca tepside alıp servis yapın.

