



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BASİT BİSKÜVİ

100 gr tereyağı
1 adet yumurta
1 çay kaşığı mahlep
4 çorba kaşığı su
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı un

Yumuşak tereyağı, su, yumurtanın akı karıştırılır. Üzerine mahlep, tuz ve kabartma tozu eklenir. Sonra azar azar un eklenerek yoğrulur. Hamur yarım saat bekletilir. Sonra merdaneyle bıçak sırtı kalınlığında açılır. Çay bardağı ağzıyla kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilir. 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.