



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASİT ÇAY BİSKÜVİSİ

MALZEMESİ

- 1 Kahve fincanı yoğurt,
- 2 Kahve fincanı eritilmiş margarin,
- 3 Kahve fincanı toz şeker,
- 2 Adet yumurta,
- 1 Kahve kaşığı karbonat,
- 3 Su bardağı un.

YAPILIŞI

- Yoğurt, şeker eritilmiş yağ ve yumurtayı, derin bir kap içinde, şeker eriyinceye kadar iyice karıştırınız.
- Karbonatla elenmiş unu yavaş yavaş ilâve edip kaşıkla karıştırarak, yumuşak bir hamur yapınız.
- Bu hamurdan ceviz iriliğinde parçalar kopararak elde top gibi yuvarlayınız.
- Bu hamur topların birer yüzünü iri toz şekere batınız ve toz şekerli kısımları üste gelecek şekilde, yağlanmış bir tepsiye seyrek olarak diziniz.
- Orta ısı derece fırında, pembe renk alıncaya kadar pişiriniz.

Not: Bu hamur, un oranı biraz daha azaltılarak ve bez huniyle, geniş dişli teneke huni ucu takılarak, uzun veya koni şeklinde sıkılmak suretiyle de yapılabilir.