



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEBE BİSKÜVİSİ

Hale Şen

1 bardak un
1 bardak pirinç unu
½ bardak irmik
1 yemek kaşığı tereyağı
Alabildiğince ev yoğurdu

Normal un, pirinç unu, irmik, tereyağı karıştırılır. Ev yapımı yoğurttan hamurunuz yumuşak bir kıvama gelene kadar malzemelere katılır. Kulak memesi yumuşaklığına gelen hamur şekillendirilir ve 170 derecede önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirilir.

