



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEBE BİSKÜVİSİ

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

2 ay bardağı tam buğday unu
2 ay bardağı pirinç unu
½ çay bardağı irmik
¼ çay bardağı süt
2 orba kaşığı pekmez
125 gr tereyağı

Tereyağını yumuşaması için oda ısısında bekletin. Üzerine diğer malzemeleri ekleyin ve yoğurun. Hamuru ince bir rulo haline getirip dilimleyin. Bisküvileri pişirme kağıdı serdiğiniz tepsiye dizin. Bisküvilere çatalla şekiller verin ve 170 derece fırında pembeleşene kadar pişirin.

Not: Bebe bisküvisinin hamuruna ezilmiş muz ya da hurma ekleyebilirsiniz.