



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİLET BİSKÜVİSİ

Yarım paket tereyağı
1 tatlı kaşığı salça
1 dilim beyaz peynir
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un

Yumuşak tereyağı, salça, peynir ve yumurta çatalla iyice ezilir. Sonra kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un katılır. Hamur, unlu tezgahta merdaneyle, bıçak sırtı kalınlığında açılır. Zigzag ruletle kibrit kutusu büyüklüğünde kesilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
