



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİ

150 gr margarin
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 çay kaşığı tuz
Yarım su bardağı ayran

Unu derin bir yoğurma kabına alın, kabartma tozu, şeker ve tuz ekleyerek karıştırın. Üzerine küp küp doğradığınız margarini ilave edip parmak uçlarınızla yağı ve unu kum gibi oluncaya kadar yoğurun. Sonunda küçük topaklar halinde bir hamur ortaya çıktığında yarım su bardağı ayranı hamura ilave edin. Hamuru elinizle hızlıca karıştırıp hafifçe unladığınız tezgaha alın. Hamurun sağından ve solundan sıkıştırarak ortada toplayın. Yine hızlıca 5-6 kez yoğurup unladığınız tezgahta merdane yardımıyla 2-3 cm kalınlığında açın. İnce ağızlı bir bardak ya da çember bir kurabiye kalıbı yardımıyla daireler kesip fırın tepsisine alın. 220 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.