



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇAY BİSKÜVİSİ

1,5 su bardağı un  
1-2 çorba kaşığı süt  
3 çorba kaşığı pudraşekeri  
Yarım paket kabartma tozu  
Yarım paket küçük margarin  
Vanilya  
1 adet yumurta

Unu hamur tahtasına eleyiniz.

Ortasına yağı, yumurtayı, vanilya, kabartma tozu, şekeri, sütü koyup, kulak memesinden biraz sertçe bir hamur yapınız.

Hamuru 5-10 dakika dinlendiriniz.

Dinlenen hamuru 3-4 mm. incelikte açınız.

Hamurun yüzüne çatala şekiller yapıp, sonra ruletle istediğiniz büyüklükte kare, dikdörtgen vb. şekilde kesiniz.

Yağlanmış tepsiye hamurları hafif aralıkla dizip, ısıtılmış orta ısı fırında hafif pembe renkte pişiriniz.

Soğuyunca servis yapınız.

---