



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ TUZLU BİSKÜVİ

<https://www.colyakankara.org.tr>

1 yumurta (akı hamura, sarısı üzerine)
1 paket yumuşak margarin veya 250 gr. tereyağı
3- 3.5 su bardağı pirinç unu
1 su bardağı yoğurt
Tuz
Susam

Bütün malzemelerle yumuşak bir hamur yapılır. 10 dakika dinlendirilir. Şekilli kalıpla kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilir. 180 derecede pişirilir.