



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KALFA BİSKÜVİSİ

Yarım paket margarin
1 avuç rende kaşar
1 adet yumurta
1 ay kaşığı mahlep
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar un

Yumuşak margarin, yumurta beyazı ve diğ er malzemelerle orta sertlikte bir hamur yapılır. Sonra hamur merdaneyle yarım santim kalınlığında açılır. Ayrılan yumurta sarısı sürölür, zigzag ruletle küçük kareler kesilir. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. 190 derece fırında altın rengine pişirilir.