



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK TUZLU BİSKÜVİLER

Yaprak hamuru malzemesi

Peynirli, sosisli, ançuezli vb. ile çeşitli içler

Yaprak hamurunu hazırlayınız.

En son turdan sonra hamuru yarım cm. kalınlıkta açınız.

Açılan hamuru 7-8 cm.'lik karelere kesiniz.

Karelerin birer köşesine çeşitli tuzlu börek içleri koyup, karenin bir ucundan başlayarak yuvarlayınız.

Çubuk, ay, simit vb. şekiller verip, tepsiye diziniz.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, ortadan daha sıcak fırında pişirip, sıcak sıcak servis yapınız.