



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY TUZLU BİSKÜVİ

Hamur tahtası üzerine 2.5 su bardağı un konur, ortası açılarak içine 2 adet yumurta, yarım bardaktan biraz fazla süt, tuz, 125 gram tereyağı konur. Karıştırılarak iyice yoğurulur. Hamur 20 dakika dinlendirilir. Sonra ceviz kadar parçalar koparıp iki avuç arasında ince uzun ve yuvarlak şekiller verilir. Dibi yağlanmış bir tepsiye dizilir. Üzerlerine rendelenmiş kaşer peyniri serpilip fırına verilir. Hızlı ateşte pişirilir.
