



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY TUZLU BİSKÜVİ

3 çorba kaşığı tereyağı
5 çorba kaşığı su
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un

Tereyağı, su, yumurta ve tuzu bir kaba koyup, üzerine unu azar azar ilave edin. Ele yapışmayan, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Serin bir yerde, hamuru 5 dakika dinlendirin. Sonrasında unlanmış bir zeminde oklava yardımıyla açın. Dilediğiniz şekilde kalıplarla şekiller çıkarın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin ve üzerlerine çok hafif tuz serpip, yumurta sürün. Isıtılmış 200 derece fırında 8-10 dakika pişirin.
