



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU BİSKÜVİ

<https://www.elele.com.tr>

150 g un
80 g mısır unu
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Tuz
Nane
7 yemek kaşığı süt
90 g tereyağı

Un, mısır unu, kabartma tozu, bir tutam kadar tuz ve naneyi geniş bir karıştırma kabında harmanlayın. Süt ve tereyağını ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini streç filmle sarıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru 4-5 bezeye ayırın ve her bir bezeyi unlanmış tezgah üzerine alın. Bir merdane yardımıyla açıp şekilli bir kurabiye kalıbıyla parçalar kesin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın ve önceden ısıtılmış 220 derece fırında 8-10 dakika pişirin. Soğuk servis yapın.

