



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE BİSKÜVİ

2 su bardağı + 1/4 su bardağı self rising flour (veya aynı ölçüde normal un + 1 tepelme çay kaşığı kabartma tozu)

1 çay kaşığı şeker

2 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karbonat

1/3 su bardağı tereyağı veya margarin (eritmeyin)

3/4 su bardağı süt + içine 1 yemek kaşığı limon suyu sıkıp 1 dakika bekletin. (veya 3/4 su bardağı buttermilk)

Yapılışı:

Unun içine tuzu, karbonatı, kabartma tozunu koyup yağı bıçakla kesip una yedirin parmak uçlarınızla. Yağ unun içinde ufalanacaktır.

Daha sonra limonlu sütü veya buttermilk'i unun içine yavaşça dökerek hamur haline getirin. Bunu yaparken çok fazla yoğurmayın, ancak hamur halini alıp birleşince yoğurmayı bırakın. Çok yoğurma bu tarz hamurlarda ağızda dağılmasına engel olur ekmeğin.

Hafif unlu tezgâhta merdane ile yaklaşık 1cm kalınlığında açın. Yuvarlak kalıp ile veya keskin çay bardağı ile (kalıbı una batırıp) şekiller kesin.

Yağlanmamış tepsiye hafifçe birbirine değecek şekilde yan yana dizin.

Önceden ısıtılmış 450F(225C) dereceli fırında kızarana kadar pişirin, yaklaşık 12-15 dakika
