



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SCONES

110 gr margarin  
1 yemek kaşığı toz şeker  
1 su bardağından biraz fazla süt  
1 adet yumurta sarısı  
1 tutam tuz  
1,5 paket kabartma tozu  
4 su bardağı un

1. Fırını 210 dereceye ayarlayın.
2. Unu ve kabartma tozunu bir kaba eleyip 1 tutam tuz ilave edin. Margarini minik parçacıklar şeklinde una ilave edin. Hamur topak topak olana kadar yoğurun (çok fazla yoğrulursa güzel kabarmıyor).
3. Şeker ve sütü ekleyin.
4. Tezgahınızı unlayın. Hamuru üstüne alıp 1 cm kalınlığında açın. Bir çay bardağının ağzını hamura bastırarak yuvarlaklar yapın. Bunları yağlanmış tepsiye dizin.
5. 1 yumurta sarısıyla iki yemek kaşığı sütü çirpin. Tepsiye dizdiğiniz ekmeklerin üzerine sürün.
6. 210 derece ısınmış fırında 25 dakika pişirin.

