



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SKON

2 Su Bardağına Yakın Un
Bir Tutam Tuz
50 gr. Margarin
1.5 Çorba Kaşığı Toz Şeker
8 Çorba Kaşığı Süt
Süslemek için:
Krema
Çilek

Unu eleyin. Elediğiniz unun içine tuz ve oda sıcaklığındaki margarini katın. Malzemeyi yoğurmaya başlayın. Ardından şekeri ekleyin. Biraz daha karıştırıp sütü ekleyin. İyice yoğurduğunuz hamuru hafifçe unlanmış düz bir zemine alın. Merdane yardımıyla 2 cm kalınlığında açın. Çay bardağı yardımıyla 12 adet yuvarlak kesin. Üzerlerine fırça yardımıyla süt sürün. Yağlanmış fırın tepsisine sıralayın. Fırının orta rafına koyup, 180 derecede altın rengi oluncaya dek pişirin. Fırından çıkarıp enlemesine ikiye kesin. Soğumaya bırakın. Arasına krema sürün. İkiye bölünmüş çilekleri yerleştirip, servis yapın.

[ML® Üzümlü İngiliz Bisküvisi için tıklayın](#)
