



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ TUZLU BİSKÜVİLER

Malzemesi:

- 2 ay bardağı un
- 2 ay kaşığı kabartma tozu
- 1 ay kaşığı tuz
- 2 orba kaşığı eritilmiş margarin
- 1 ay bardağı süt
- 1 ay bardağı su

Hazırlanışı:

Unu, kabartma tozunu ve tuzu karıştırıp eleyin. Margarinı yavaş yavaş ilave edin. Sütü ve suyu katarken hamuru devamlı yoğurun. Yumuşak bir hamur meydana gelmelidir. Süt ve su yumuşak bir hamur için yeterli olmazsa, biraz daha süt ilave edebilirsiniz. Unlanmış hamur tahtasının üzerinde hamuru 1,5 cm. kalınlığında açın. Çeşitli bisküvi kalpları ile hamurdan parçalar kesip, yağlanmış tepsiye dizin ve sıcak fırına koyarak 12-15 dakika kadar pişirin.