



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI BİSKÜVİ

<https://www.kumtel.com>

2 fincan çok amaçlı un
1 yemek kaşığı kabartma tozu
½ çay kaşığı koşer tuzu
½ fincan soğuk tereyağı
¾ su bardağı süt
Ya da en sevdiğiniz bisküvi karışımı veya hazır kedi dili kullanabilirsiniz
Üzeri için:
4 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
¼ su bardağı şeker
1 çay kaşığı tarçın

Büyük bir karıştırma kabında un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın.

Soğuk tereyağını karışıma ekleyin.

Yumuşak bir hamur oluşana kadar bir yandan karıştırırken yavaş yavaş un karışımına süt ekleyin.

Hamuru unlanmış bir yüzeyde 7mm kalınlığında açın ve eritilmiş tereyağı ile fırçalayın.

Üzerine tarçınlı şekerli karışımı eşit olarak serpin.

Hamuru şeritler halinde kesin ve 3 kez bükerek şekil verin.

Şeritleri önceden 180 °C' de ısıtılmış airfryer sepetine aralıklarla yerleştirin ve 6-8 dk pişirin.

