



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI TUZLU BİSKÜVİ

1/2 kg un
150 gr toz şeker
1 paket margarin
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tuz
2 adet yumurta

Fırın tepsisi, içi yağlandıktan ve unlandıktan sonra bir kenara bırakılır. Kalan margarin küçük parçalara bölünüp bir büyük kaba konur. Bunun üstüne tozşeker dökülür. Daha sonra buna yumurta sarıları katılıp yedirilerek köpürtülür. Karışım iyice çırpıldıktan sonra tahta bir kaşıkla çabuk çabuk karıştırılırken, vanilyalı ve tuzlu un azar azar katılıp yedirilir. Karışım koyu bir hamur haline gelince merdane yardımıyla yaklaşık 1-2 mm kalınlığında açılır. Sonra türlü biçimlerdeki kalıplarla bu hamurdan bisküviler çıkarılıp aralıklı olarak fırın tepsisine dizilir. Yumurtalardan birinin akı iyice çırpıldıktan sonra bir fırçayla bisküvilerin üstüne sürülür ve tepsi 180 derece kızdırılmış fırına konur. Bisküviler 45 dakika fırında tutulduktan sonra çıkarılır ve soğumaya bırakılır.