



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI VE TUZLU BİSKÜVİ HAMURUNUN BİRARADA HAZIRLANIŞI

Tatlı Bisküvi İçin:

- 1 Yumurta
- 1 Çorba kaşığı yoğurt
- 1 Çorba kaşığı limon suyu
- 1/2 Çay kaşığı karbonat
- 1 Çay bardağı pudra şekeri
- 1/2 Paket vanilya
- 1 Çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Tuzlu Bisküvi İçin:

- 1 Yumurta
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1/2 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı tuz

Ortak Malzemeler:

- 6 Su bardağı un
- 1 Büyük margarin (250 gr.)

Büyükçe bir tencereye unu ve yağı koyunuz. İki avuç arasında yağı una yediriniz. Yarısını başka bir kaba ayırınız. Tenceredeki yağlı unun ortasını açıp tatlı bisküvi malzemelerini ilave ederek yoğurunuz. Bu hamurdan istenilen tatlı bisküvi çeşitlerini hazırlayınız.

Ayrılan yağlı unun ortasını açarak, tuzlu bisküvi malzemelerini ilave edip bir hamur yapınız. Bu hamurdan da istenilen tuzlu bisküvi çeşitlerini hazırlayınız.