



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TEREYAĞLI BİSKÜVİ

### Malzeme

1 bardak un  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1 çay kaşığı ucu karbonat  
1 çay kaşığı ucu tuz  
1/3 bardak yağsız taze yoğurt  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
Portakal sosu

### Hazırlanışı

Orta boy bir kaptan unu, kabartma tozunu, karbonatı ve tuzu karıştırın.

Küçük bir kaptan yağsız, ekşi olmayan yoğurt ve yağ karıştırın. Unlu karışımı da üzerine ekleyip, tekrar iyice karıştırın.

Hafifçe unladığınız bir zeminde elinizdeki hamuru hafifçe 10-12 defa yoğurun. Daha sonra yaklaşık 4 cm.'lik bir kalınlık oluşturacak şekilde yayın ve yuvarlak bir kek kalıbıyla hamuru bisküve şeklinde parçalara bölün. Bisküvi boyutlarındaki hamurları yağsız bir zemine yayın.

230 derecelik fırında. 10-12 dakika ya da hamur altın rengine gelene dek pişirin. Üzerine portakallı malzemeyi sürerek sıcak servis edin.