



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU BİSKÜVİ HAMURU

3 Su bardağı un
1 Küçük margarin (125 gr.)
1 Yumurta
1 Çorba kaşığı yoğurt
1 Çorba kaşığı limon suyu
1/2 Çay kaşığı karbonat
1,5 Çay kaşığı tuz

Unu genişçe bir kaba eleyiniz. Margarini katıp iki avuç arasında yağı una yediriniz. Ortasını açıp yumurta, yoğurt, limon suyunda eritilmiş karbonat ve tuz koyarak bir hamur yapınız. Bu tuzlu hamurdan değişik bisküviler yapabilirsiniz.