



## TUZLU BİSKÜVİ

1 ay fincanı un  
1 ay fincanı kepekli un  
3 yemek kaşığı margarin  
100 gr. beyaz peynir  
1 paket kabartma tozu  
1 ay kaşığı tuz, kekik  
Alabildiđi kadar süt

Hamur yoğurma kabına, 1 çay fincanı unu, bir çay fincanı kepekli unu alalım üzerine kabartma tozunu ilave edelim harmanlayalım. zerine peyniri, margarini ve tuzu ilave edelim, son olarak sütü katalım(sütü azar azar ilave ediniz) kulak memesinden biraz daha sert bir hamur elde edelim. Farklı hamur kalıpları kullanarak, Őekiller çıkaralım ve tepsiye dizelim. 180 derecelik ısıda piŐirelim.

