



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TUZLU BİSKÜVİ

Kullanılacak malzeme (30 bisküvilik):

5 kahve fincanı un,
5+1/2 çorba kaşığı tereyağı,
1 kahve fincanı su,
3/4 çorba kaşığı tuz,
1 yumurta sarısı.

Üstü için:

2 yumurta sarısı,
1/2 çorba kaşığı tuz.

Unu eleyerek yoğurma mermerine boşaltmalı. Ortasına açılacak çukura bir yumurta sarısıyla küçük parçalara doğranmış tereyağını koymalı. Tuz ve suyu da kattıktan sonra karışımı iyice yoğurarak hamur durumuna getirmeli. Sonra bu hamuru yuvarlayıp serince bir yerde üç saat kadar dinlendirmeli.

Bu sürenin sonunda hamuru 30 eşit parçaya bölmeli. Her parçanın üstüne önce bir, sonra iki avuçla bastırmak ve yuvarlamak suretiyle hafifçe uzatmalı. Hafifçe uzayan hamuru iyice bastırarak uzunca bir bisküvit biçimine getirmeli.

Bisküvitleri ıslak bir tepsiye hafifçe oturtuktan sonra bunların üzerine yarım çorba kaşığı tuzla çırpılmış yumurta sarılarını sürmeli, tepsiyi orta ısı bir fırına koymalı.

Tuzlu bisküvitler nar gibi kızarıncaya tepsiyi fırından çıkarıp içindekileri soğumaya bırakmalı. Bisküvitler soğuyunca bunları tepside alıp servis tabağına almalı.

Not: Bazı kimseler yumurta tuzu birlikte çırpıp bisküvitlerin üzerlerine sürmemektedirler. Bu kimseler iki yumurta sarısını çırpıp bisküvitlerin üzerine fırçaladıktan sonra tuzu üzerlerine serpmektedirler.

[ML® Kimyonlu Bisküvi \(görsele\)](#)