



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU BİSKÜVİ

125 gram margarin
1 ay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
Susam

Bir karıştırma kabına yumuşamış margarin ve sıvı yağ alınır.
Üzerine yumurta kırılır, sirke, tuz ve şeker eklenerek sıvı malzeme iyice karıştırılır.
Sıvı malzemenin üzerine alabildiği kadar un ilavesi ile yoğurulur, orta yumuşaklıkta bir hamur hazırlanır.
Hamurdan yumurta kadar parçalar alınarak tezgah üzerinde yuvarlak çubuklar hazırlanır.
Çubukların üzerine biraz bastırarak yassılaştırılır.
Çubuğun üzerine fırça ile su sürölüp çatala boydan boya çizilir. Üzerine susam serpilir, bir parmak eninde verev parçalara kesilir.
Bisküviler kağıt serimiş fırın tepsisine dizilir.
150 derece fırında pişirilir.

