



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU BİSKÜVİ

3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Yarım paket margarin
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta,
tuz
Üzerine:
1 adet yumurtanın sarısı
Çörekotu

Bisküvilerin hamurunu hazırlamak için, öncelikle un ve kabartma tozunu karıştırın. Daha sonra tüm malzemeyi derin bir kaptaki karıştırın. Parmaklarınızın ucuyla yoğurarak yumuşak bir hamur elde edin. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtün. Yarım saat dinlendirin. Hamuru 1 cm kalınlığında açın. Bisküvi kalıplarıyla veya hamur keşme bıçağıyla şekilli parçalar kesin. Yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, çörek otu serpin. Üzerleri kızarana dek pişirin.