TUZLU BİSKÜVİ

Yarım paket margarin
3 su bardağı un
100 gr. kaşar rendesi
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı yoğurt
1 yumurta
tuz
SÜSLEMEK İÇİN:
çörekotu

Margarini oda sıcaklığında bekletin. 3 su bardağı una kabartma tozunu ekleyerek karıştırın. Kaşar peynirini rendeleyip margarin ile birlikte diğer diğer malzemelerle karıştırarak yumuşak bir hamur elde edin. Üzerini nemli bir bez örterek yarım saat dinlendirin. Hamuru merdane ile 1 santim kalınlığında açın, bisküvi kalıpları ile şekilli parçalar çıkartın, yağlanmış tepsiye dizin, üzerine 1 yumurta sarısını fırçayla sürün. En üste çörekotu serperek 170 derece fırında 30 - 40 dakika pişirin,(altın rengini alıncaya kadar)

ML® Kış Güneşi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:51 • adı:Tuzlu Bisküvi • gönderen:TUBA • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:45