



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU BİSKÜVİ

2,5 ay bardağı (250 gr.) un

Biraz tuz

3 orba kaşığı (125 gr.) tereyağı ya da margarin

1 kahve fincanı su

Üzerine:

1 kahve kaşığı tuz

2 orba kaşığı süt

1 orba kaşığı (silme) kümel

Unun ortasını havuz gibi açın. Yağı, suyu ve tuzu koyup bir hamur yoğurun. Merdaneyle açıp üzerine biraz kümel serpin, katlayın, 1-2 saat dinlendirdikten sonra yarım santim kalınlığında açtığınız hamurdan çay bardağıyla yuvarlaklar kesip içi hafifçe ıslatılmış tepsiye dizin. Üzerlerine atal batırın. Sonra sütle tuzu karıştırıp fırçayla sürün üzerlerine. Kalan kümeli de serpin. Orta fırında 15-20 dakika pişirip çıkarın. Soğuyunca servis yapın.