



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TUZLU BUSKUVİ

Malzemeler:

150 gr. Un  
100 gr. rende kasar peyniri  
4 çorba kasığı margarin  
1 yumurta  
yeteri kadar süt  
Tuz

Yapılışı:

- 1-Unu hamur tahtasına eleyerek ortasını havuz şeklinde açılır.
- 2- Sonra buraya üç buçuk kasık yumuşatılmış margarin, rendelediğiniz peyniri, yumurtayı ve tuzu da koyup ve gerektiğinde süt ilave ederek hamur yapılır.
- 3- İyice yoğurduğunuz hamur kıvamına gelince bunu dört parçaya bölünür ve bu parçaları yuvarlayarak birer baston haline getirilir.
- 4- Sonra bu bastonlardan parçalar koparıp çeşitli şekiller verilir. Ayırdığınız yarım kasık yağ ile tepsiyi yağlayın ve kurabiyeleri aralıklı olarak buraya dizilir. Sonra tepsiyi orta ısıdaki fırına sürerek kurabiyelerin üzeri nar gibi kızarıncaya kadar pisirilir.
- 5- Fırından çıkarınca soğumaya bırakılıp ve sonra da servis yapılır.

[ML® Susamlı Paris Güzeli için tıklayın](#)