



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU ÇUBUK BİSKÜVİ

Necip Usta

500 gr. un
250 gr. margarin
1 bütün yumurta
1 çorba kaşığı tuz
1 kahve fincanı su

Bir mermere veya hamur tahtasına veya düz bir yere unu eleyip ortasını hamur gibi açınız ve bütün malzemeyi açtığınız boşluğa koyup elinizle yağ, yumurta, tuz ve suyu hafifçe ezerek karıştırıp sonra unla beraber karıştırarak fazla yoğurmadan bir hamur yapınız.

Hamurdan küçük yumurta gibi parçalar kopararak parmak gibi uzaltıp açılabilmesi için serin veya normal yerde 1 saat dinlendiriniz. Sonra iki elinizle düz bir satıhta kalem kalınlığında fırın tepsinizin boyunda yuvarlayarak uzatınız. Üçer milim ara ile tepsiye dizip üzerlerine bir fırça ile gayet hafif çırpılmış yumurta sürüp üzerlerine biraz tuz serperek 200 derece ortadan hızlı fırında 5-6 dakika pişirip çıkarınız, sonra 15'er santimlik kalem gibi kesiniz.