



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KALP BİSKÜVİSİ

250 gr. margarin
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı sirke
1,5 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı şeker
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Susam

Margarin eritilir, bir yoğurma kabına aktarılır, üzerine sıvı yağ, yoğurt, sirke, tuz ve şeker eklenerek karıştırılır. Üzerine biraz un ve unun da üzerine kabartma tozu eklenerek karıştırılır. Alabildiği kadar un ilavesi ile orta sertlikte bir hamur hazırlanır, hamur biraz dinlendirilir. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınarak çubuk şeklinde yuvarlanır, iki çubuk karşılıklı simetrik bükülerek kalp şekli verilir, kağıt serilmiş bir fırın tepsisine dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilir. 180 derece ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.

