



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU SÜTLÜ 8 BİSKÜVİ

Necip Usta

400 gr. elenmiş un
20 gr. maya
50 gr. yağ
2 sarı yumurta
1 çorba kaşığı tuz
3+1/2 kahve fincanı süt (175 gr.)

Sütü hafif ılıtıp küçük bir kaba koyunuz. Unun yarısını ilâve ederek karıştırıp yumuşak bir hamur yapınız. Üzerini kapatarak 10 dakika mayalandırıp yumurta sarısı ve yağı ilâve edip 2 - 3 dakika çırparak yoğurup kalan unu ilâve ediniz.

2-3 dakika daha yoğurup hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara kesip parmak gibi uzaltarak altına hafif un serpip elastikiyetini kaybetmesi için 15 dakika dinlendirin. Sonra düz bir satıhta kalem gibi yuvarlayıp 8 rakamı şekli vererek tepsiye diziniz. Çırpılmış yumurtayı fırça ile üzerine hafif yumurtalayıp buzdolabında 30 dakika - 45 dakika mayalandırıp 200 derece kızgın fırında yedi sekiz dakika pişiriniz.