

Cay Biskuvisi

Malzemeler

100 gram margarin (oda sicakliginda yumusamis)

4 yemek kasigi toz seker

1 adet yumurta

1 paket kabartma tozu

2 su bardagi un

2 yemek kasigi kus uzumu (iyice yikanmis, suzulmus ve hatta kagit peceteyle kurulanmis yani kupkupu olacak)

Yapilisi

Oncelikle oda sicakliginda yumusamis margarin ve yumurtayi elimizle yogurmaya baslayalim.

Uzerine toz seker, kabartma tozu, un ile beraber kus uzumu de ilave ederek iyice yoguralim.

Hamurumuzu acarak diledigimiz sekli verelim.

Diger yandan firinimizi 175 dereceye ayarlayip, onceden isitalim.

Firin tepsimizi iyice, yumusak bir margarinle yaglayalim.

Uzumlu biskuvilerimizi aralikli olarak tepsiye dizelim.

Uzerleri hafif sari-kahverengi oluncaya kadar, en az 20 dakika kadar pisirelim.

Hemen firindan cikarip, sogumaya birakalim ve sonra servise sunalim.

ellerimize saglik