



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ BİSKÜVİ

2 su bardağı un
1 çay bardağı mısır unu
Yarım çay bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı biberiye
75 gr. oda ısısında yumuşatılmış margarin
1 tatlı kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 adet yağlı kağıt

Un, mısır unu, biberiye, rendelenmiş portakal kabuğu ve tuzu bir kaptan harmanlayın. Ayrı bir kaptan margarin ve şekeri mikserle krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurta ekleyip çırpıma devam edin. Un karışımını ilave edin ve iyice karıştırın. Hamuru parçalara ayırıp streç filme sarın ve 1 saat buzdolabında bekletin. Unlanmış tezgahda hamurları ince açın ve kurabiye kalıbı ile kesin. Yağlı kağıt serili tepsiye dizip 170 derece fırında 12-15 dakika pişirin. Servis yapın.

