



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİSKÜVİ TATLISI

4 ay bardağı un
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 ay bardağı yoğurt
1/2 çay kaşığı karbonat
1 ay bardağı yağ
1 ay kaşığı limon kabuğı rendesi
Şurubu için:
4 ay bardağı şeker
3 ay bardağı su

Una limon suyunda eritilmiş karbonat, yağ, yoğurt ve limon kabuğı rendesi ilave edip yoğurunuz. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avuç içinde yuvarlayarak hafif yassıltınız. Üzerine çatalla iz yapıp süsleyerek tepsiye diziniz. Orta hararetli fırında açık pembe renkte pişiriniz.
Şekere 3 ay bardağı su koyup kaynatarak orta kıvamda şurup hazırlayınız. Sıcak şurubu soğutulmuş bisküvilerin üzerine gezdiriniz.