



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BİSKÜVİ

Malzemeler 30 adet:

3 adet yumurta

1 su bardağı pudraşekeri

1 kahve fincanı süt

1 çay kaşığı vanilya

Yarım limonun rendelenmiş kabuğu

250 gram margarin

Aldığı kadar un

Üzeri için:

İri kıyılmış ceviz

Unu derin bir kaba alın. Ortasına 2 adet yumurtanın akı ve 3 adet yumurtanın sarısını koyun. Pudraşekeri, süt, vanilya ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin. Margarini de ekleyip iyice yoğurun. Hamuru iki eşit parçaya ayıp 20 dakika dinlendirin. 1 cm kalınlığında açıp arzuunuza göre bisküvi kalıpları ile kesin. Üzerlerine yumurta akı sürüp, ceviz serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin.

[ML® Cevizli Krak için tıklayın](#)