



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BİSKÜVİ

200 gr. un (8 çorba kaşığı dolusu)
200 gr. pudraşekeri (8 çorba kaşığı dolusu)
200 gr. margarin
Çok az karbonat
2 adet yumurta
150 gr. ceviz içi
2 orba kaşığı portakal suyu
2 orba kaşığı marmelât

Un ve yağı hamur tahtasına koyup, bıçakla incecik kıyınız.

Tekrar ortasını açıp, 2 yumurta sarısını, portakal suyunu, ortaya pudraşekerini, karbonatı koyup, bir hamur yapınız.

Hamuru 10 dakika dinlendirdikten sonra, merdaneyle yarım cm. kalınlıkta açınız.

Nemse veya başka bir bisküvi kalıbıyla kesip, yağlanmış bir tepsiye diziniz.

Tepsideki bisküvilerin yarısını yumurta akına bir yüzünü batırıp, çekilmiş cevizle bulayınız. Diğerkleri olduğı gibi kalsın.

Tepsiyi ortadan daha az ısıllı fırına koyup, 15-20 dakika pişiriniz.

Fırından alınca hafif soğutup boş olanların bir yüzüne marmelât sürüp, cevizli olanı üzerine kapatıp, servis yapınız.