



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA KREMALI BİSKÜVİ

Malzemeler: (72 adet)

2,5 su bardağı un

Yarım çay kaşığı karbonat

1/4 çay kaşığı tuz

1 su bardağı kahverengi şeker

Yarım su bardağı tozşeker

1 su bardağı tereyağı

2 adet yumurta

2 çay kaşığı vanilya esansı

Kreması için:

1 kutu labne peyniri

1/4 su bardağı tozşeker

1/4 su bardağı rendelenmiş elma

3 damla limon suyu

Bir kaptaki unu, karbonatı ve tuzu karıştırın. Başka bir kabın içinde kahverengi şekerini, yarım su bardağı tozşekerini ve tereyağını çırpın. Vanilya esansı ve yumurtaları ekleyin. Orta hızda mikserle 3-4 dakika çırpm. Aynı kaptaki karıştırdığınız unlu karışımı ilave edin. Düşük hızda malzemeler karışana dek çırpın (çok fazla çırpmayın). Hamuru unlu bir zeminde merdaneye yarım cm kalınlığında açın. Küçük bir çay bardağının yardımıyla yuvarlaklar kesin. Yuvarlak hamurları yağlanmamış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 175 dereceli fırında 10-11 dakika pişirin. Pişen bisküvileri bir spatül yardımıyla soğuk bir zemine aktarın. Kreması için, 1 kutu labne peynirini ve 1/4 su bardağı tozşekerini karıştırın. Aynı bir kaptaki rendelenmiş elmayı ve 3 damla limon suyunu karıştırın. Bu karışımı peynirli karışıma ekleyin. İyice karıştırın. Soğumuş bisküvilerin yarısının üzerine peynirli kremadan sürün. Diğer bisküvileri üzerine kapatın.