



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI HOLLANDA BİSKÜVİSİ

300 gr. un
150 gr. toz şeker
175 gr. tereyağı
1 yumurta
100 gr. pudra şekeri
Yarım paket vanilya
Limon kabuğu rendesi
150 gr. ince kırılmış fındık

Unu hamur tahtası üzerinde eleyiniz.
Tereyağı ilâve ederek bıçak ile kıyınız.
Bir yumurta akı, vanilya, limon kabuğu rendesi ilâve ediniz.
Hepsini beraber yoğurarak birleştiriniz. Bu hamuru 3 eşit parçaya ayırınız.
Her bir parçayı ayrı ayrı merdane ile açınız.
Her bir parçayı tahta üzerine serpiyen toz şekeri üzerinde yuvarlayarak silindir şekline getiriniz.
Sonra 1-1,5 cm. kalınlığında parçalara kesiniz.
Birer parmak ara ile tepsiye diziniz.
Orta ısıda fırında pişiriniz.
Arzu edilirse fırından çıktıktan sonra üzerine pudra şekeri serpiniz.