



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOLLANDEZ BİSKÜVİSİ

300 gr. un
150 gr. toz şeker
175 Gr. tereyağı
1 yumurta akı
100 gr. pudra şekeri
Vanilya
Limon kabuğu rendesi

Unu eleyiniz. Tereyağı ilâve ediniz. Bir bıçak ile iyice kıyınız.
Bir yumurta akı, vanilya, limon kabuğu rendesi ilâve ediniz.
Bu karışımı yuğurarak bir hamur yapınız.
3 eşit parçaya ayırınız. Bu parçaları 4 cm. çapında silindir biçimine getiriniz.
Tahta üzerine yayılmış toz şekeri üzerinden yuvarlayarak geçiriniz.
Buzdolabında veya serin bir yerde 1/2 saat bırakınız.
Sonra, 2-3 cm. genişliğinde küçük parçalar kesiniz.
Aralıklı olarak tepsiye yerleştiriniz.
Orta ısı derecesinde pişiriniz.