



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI BİSKÜVİSİ

2,5 su bardağı un
1 küçük paket margarin (125 gr.)
1 yumurta
1/2 paket vanilya
3 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çorba kaşığı marmelat
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
Üzeri için:
3 çorba kaşığı toz şeker
1 tutam kırmızı şeker boyası
1 tutam sarı şeker boyası

Unu eleyip yağı una yediriniz. Pudra şekeri, yumurta, vanilya ve limon kabuğu rendesini katıp hamur yapınız. İri fındık büyüklüğünde yuvarlayıp, bir tepsiye ara ile diziniz orta ısıllı fırında pişiriniz. Bir bisküvini altına marbelat sürüp diğer bisküviyi kapatınız. Sarı ve kırmızı şeker boyalarını ayrı ayrı kaplarda sulandırınız. Bisküvilerin bir yüzeyini sarı boyaya diğer yüzeyini kırmızı boyaya batırıp toz şekere bulayınız, servis tabağına diziniz. Aralarına temiz nane yaprakları batırıp kayısı görünümü vererek servise sununuz.

[ML® Kayısı Bar için tıklayın](#)