



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAYISILI VE CEVİZLİ BİSKÜVİ

Dilek Girgin

2 Su Bardağı Un  
1 Su Bardağı Pudra Şekeri ( veya Toz Şeker)  
2 Adet Yumurta  
100 Gr. Margarin  
1/2 Paket Kabartma Tozu  
1/2 Su Bardağı Ceviz  
6 Adet Kuru Kayısı

Bir yoğurma kabına öncelikle unu, pudra şekerini (veya toz şekerini), kabartma tozunu, margarini ve yumurtayı koyalım. İyice özdeş oluncaya kadar yoğuralım. Cevizlerin yarısını un haline gelinceye kadar havanda dövelim. Bunu da hamura katıp biraz daha yoğuralım. Hamur kıvamını tutunca iki-üç parçaya bölelim ve her bir parçayı merdaneyle yarım cm kalınlığında açalım. Dilediğimiz bir kalıpla (kalıp yoksa bir bardağın ağız kısmıyla da şekil verebiliriz) küçük şekiller vererek keselim. Fırın tepsisine yağlı kağıt yayalım. Bisküvilerimizi yağlı kağıdın üzerine dizelim. Kalan cevizi ve kuru kayısıları küçük parçalara ayıralım. Bunları bisküvilerimizin üzerine yerleştirelim. 180 derecelik fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirelim.