



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU BİSKÜVİ

4 yumurta sarısı
4 çorba kaşığı sıcak su
120 gr. şeker
1 paket vanilya
3 yumurta akı
120 gr. un
1 çay kaşığı kabartma tozu
Yağlamak için margarin
Serpme için şeker
İç malzemesi:
2 çay kaşığı dövülmüş jelatin
2 limon suyu
1/4 litre krema
80 gram şeker.
Serpme için, 2 çorba kaşığı pudra şekeri.

Omlet şeklinde yapılan bu bisküviler için yumurta sarılarını su ile bir kaptan çırpın. Yavaş yavaş şekerin 2/3'ünü vanilyayı ilâve edin. Şeker iyice eriyinceye kadar çırpmaya devam edin. Ayrı bir kaptan yumurta aklarını kalan şekerle birlikte çırpın. Yumurta sarılarına ilâve edin. Un ve kabartma tozunu da kattıktan sonra hepsini birlikte dikkatlice karıştırın. Tepsiyeye yağlı kâğıt yayın. Margarinle yağlayın. Aralıklı olarak 4'er kaşık bisküvi hamurundan tepsiyeye koyun, önceden kızdırılmış fırının orta gözünde 12 dakika pişirin. Bir kurulama bezini yayın. Üzerine toz şeker serpin. Bisküvileri üzerine kaydırın. Kenarlarını bıçakla yuvarlayın. Her birini ikiye katlayıp üzeri örtülü olarak soğumaya bırakın, içi için jelatini limon suyu ile bir kaptan 10 dakika bırakın. Bu arada kremayı çırpın. Şeker ve jelatini karıştırın. 15 dakika buzdolabında soğumaya bırakın. Huni şeklinde bir torbaya doldurun. Bisküvileri servis tabağına yerleştirin. İçlerine limonlu kremayı doldurun. Üzerlerine pudra şekeri serpip servis yapın. Bu ölçülere göre 5 tane bisküvi elde edilir.

[ML® Susamlı Limonlu Bisküvi için tıklayın](#)