



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU BİSKÜVİ

180 gr (12 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
150 gr (1/2 su bardağından biraz fazla) toz şeker
1 yumurtanın sarısı
1 limonun kabuğı (rendelenmiş)
240 gr (2 su bardağı) kendi kendine kabaran un

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (200 °C) getirip ısıtınız. 1 tatlı kaşığı yağla, büyük bir fırın tepsisini hafifçe yağlayınız. Orta boy bir kasede, kalan 180 gr yağla şeker, tahta bir kaşıkla hafif ve köpük köpük olana kadar dövünüz. Yumurta sarısını ve limon kabuğı rendesini ekleyiniz. Kendi kendine kabaran unu azar azar katıp, sıkı bir hamur elde edene kadar karıştırınız.

Unlanmış hamur tahtasında hamuru 0,5 cm kalınlığında açıp 7,5 cm'lik bisküvi kalıbıyla yuvarlaklar kesiniz. Kestiğiniz yuvarlakları geniş aralıklarla tepsiye dizip, fırına veriniz. Bisküvileri fırında 12-15 dakika, nar gibi olana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından çıkarıp, bisküvileri tel ızgara üstünde tamamen soğuttuktan sonra servis ediniz.