



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU BİSKÜVİ

70 Gr Sana Klasik
2 Adet yumurta
1 Paket vanilya
1 su bardağı toz şeker şeker
3 su bardağı un
1 Paket kabartma tozu
1 Adet limon kabuğu rendesi

Kabartma tozu ve unu bir kaba ekleyip ortasını havuz şeklinde açın. Oda sıcaklığındaki margarini, yumurtaları rendelenmiş limon kabuğunu vanilyayı ve toz şekeri yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Bir merdane yardımıyla hamuru 1 parmak kalınlığında açın. Bir kalıp veya çay bardağı ile hamurdan yuvarlak parçalar çıkarın. Bisküvileri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin. Ilıdıktan sonra servis edin.