



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI BİSKÜVİ

Necip Usta

270 gr. yağ
250 gr. pudra şekeri
Az vanilya
1/2 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
2 yumurtanın sarısı
3 bütün yumurta
300 gr. elenmiş un
Bisküvileri yapıştırmak için:
2 kahve fincanı portakal marmelatı

Yağ, pudra şekeri, vanilya, rende limon kabuğunu çukur bir kaba koyunuz. Ağaç bir spatula ile 3-4 dakika iyice karıştırarak köpürtünüz. Teker teker yumurta sarı ve bütün yumurtaları ilâve edip karıştırarak yedirip bir - iki dakika daha köpürtüp unu ilâve edip karıştırarak yediniz. Hazırladığınız hamuru, ucunda 1+1/2 santim genişliğinde düz düğ bulunan sıkma torbasına doldurup bir tepsinin üzerine parşömen kâğıdı sererek üzerine üçer santim ara ile bisküitleri ceviz büyüklüğünde sıkınız ve 200 derece ortadan hızlı fırında sekiz - on dakika pişirip fırından çıkarınız. Soğuyunca bisküvilerin yarısının altına portakal marmelatı sürüp diğer yarısını yapıştırınız.