



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ BİSKÜVİ

Yarım paket margarin
1 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı hindistancevizi
yarım su bardağı kuru üzüm

Margarinle toz şeker çırpılarak krema haline getirilir. Un kuru üzüm, hindistancevizi eklenerek iyice karıştırılır ve hamurun kulak memesi kıvamına gelmesi sağlanır. Bu arada fırın 180 derecede yakılır. Ceviz iriliğinde parçalar alınır, yuvarlanır, yasılaştırılır, yağlanmış tepsiye dizilir ve pembeleşinceye kadar pişirilir. Arzuya göre üzerine pudra şekeri serpilebilir.