



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI BİSKÜVİ

Yarım kg un
Yarım su bardağından bir parmak fazla toz şeker
18 çorba kaşığı tereyağı
2 adet yumurta
1,5 su bardağı toz badem
1/4 çay kaşığı vanilya
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Elma marmelatı

Unu bir kaba eleyin. Şekeri, 18 çorba kaşığı tereyağını, yumurtaları, toz; bademi, vanilyayı ve 1 tatlı kaşığı kabartma tozunu ekleyin. Malzemeler öz-leşene dek yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru merdane ile düz bir zeminde 4 mm kalınlığında açın. Hamurları kalıp şeklindeki bir kalıpla kesin. Çıkan şekilli hamurların yarısının ortasını, yine kalp şeklinde küçük bir kalıpla tekrar kesin. Hepsini, hafifçe yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 3 dakika pişirin. Soğuduktan sonra bisküvileri dilediğiniz gibi süsleyip servis yapabilirsiniz.