



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

VANİLYALI BİSKÜVİ

250 gr tereyağı veya margarin
1 yumurtanın sarısı
150 gr pudraşekeri
2 bardak un
2 kahve kaşığı vanilya

Yumuşamış ama erimemiş yağ ile pudra şekeri bir kaba konur, 10 dakika kadar telle çırpılır. Un, yumurta sarısı ve vanilya ilâve edilir, iyice karıştırılarak yumuşak bir hamur haline getirilir. Bir sıkma torbasına konan hamur bir tepsiye uzun parçalar halinde sıkılır ya da bir kaşığın ucuyla tepsiye yuvarlak yuvarlak konur. Tepsi orta ısıllı fırına sürülür, 15 dakika kadar pişirilip çıkarılır. Soğutularak servis yapılır.

Not: Bu bisküvinin beyazı makbuldür, bu yüzden pembeleşsin diye uzun süre pişirilmez.
