



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

3 UNLU PARMAK BİSKÜVİ

Yarım su bardağından biraz fazla mısır unu
Yarım su bardağından biraz fazla piring unu
2/3 su bardağı un
Yarım su bardağından biraz fazla pudra şekeri
200 gr. tereyağı
Pudra şekeri

Dikdörtgen bir tepsiyi eritilmiş tereyağı veya sıvıyağla yağlayın. Ardından tepsiyi yağlı kâğıt ile kaplayın. Bütün unları ve pudra şekerini geniş bir kaba eleyin. 200 gr. küp şeklinde kesilmiş ve oda sıcaklığında bekletilmiş tereyağını ekleyin. Parmak uçlarınızla yoğurun. Ekmek kırıntısı görünümünü almasını sağlayın. Yumuşak bir hamur olana dek yoğurun. Ardından hamuru dibine folyo kapladığınız 18x27 santim büyüklüğünde dikdörtgen şeklindeki bir tepsiye düzgün bir şekilde yayın. Hamurun üzerine bir çatal yardımıyla çok sık aralıklarla delikler açın. Hamuru uzunlamasına uzun kenarından ikiye bölün. 2 santim aralıklarla şeritler halinde kesin. Hazırlamış olduğunuz tepsiye yaklaşık 3 santim aralıklı olarak sıralayın. Yaklaşık 20 dk. veya hafif altın sarısı olana dek pişirip, pudra şekeri serpin.