



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ADA BİSKÜVİLERİ

3.5 su bardağı tereyağ  
300 gram şeker  
2 yumurta akı  
1 tatlı kaşığı toz vanilya  
2 su bardağı un  
2 çorba kaşığı mısır nişastası

Fırın önceden 180 derece ısıtılır. Fırın tepsisi bir tatlı kaşığı yağ ile güzelce yağlanır. Derin bir kaptaki tereyağı ve şeker köpük köpük olana dek güzelce çırpılır. Yumurta akı ve vanilya eklenir. Un ve mısır nişastası ayrı bir kaptaki harmanlanarak yumurtalı karışıma yavaş yavaş eklenir. Hamur 21 eşit parçaya bölünür, top yapıp tepsiye dizilir ve toprak çatalın ucuyla ezilir. 15-20 dakika altın sarısı olana kadar pişirilir. Soğuk servis edilir.