



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ADA BİSKÜVİSİ

1 su bardağı katı yağ
300 gr. şeker
2 yumurtanın beyazı
1 tatlı kaşığı vanilya
2 su bardağı un
2 çorba kaşığı mısır nişastası

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip ısıtın, fırın tepsisini yağlayın, derin ve geniş bir kaptaki yağ ve şekeri iyice ve köpük köpük bir kıvama gelene kadar çırpınız, yumurta akını ve vanilyayı ekleyip iyice karıştırın, daha sonra un ve mısır nişastası karışımını hamur pekleşinceye kadar azar azar katarak karıştırın. Hamuru 21 eşit parçaya bölün, bu parçaları top gibi yuvarlayarak 5'er santim aralıklarla yağlanmış tepsiye dizin. Hamur toplarını çatalın uç kısmıyla yayvanlaştırın, tepsiyi ısınmış fırına sürüp 15-20 dakika altın sarısı renginde pişirin.