



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANKARA RÜZGARı

<http://www.hurriyet.com.tr>

350 gram un
125 mililitre sıvı yağ
100 gram tereyağı
80 gram pudra şekeri
1 çay kaşığı vanilya
1 adet yumurta
Yarım paket kabartma tozu
3 çorba kaşığı portakal şekerlemesi
Badem ya da antepfıstığı parçacıkları

Fırını 175 dereceye ısıtın. Tepsiyeye yağlı kağıt yayın.

Derin bir karıştırma kabına yumuşak tereyağı, sıvı yağ, pudra şekeri ve yumurta sarısı koyun. İçine ince ince kıyılmış portakal şekerlemesi ilave edin, karıştırın. Un, kabartma tozu ve vanilyayla birlikte eleyin, yumurtalı karışıma katın ve yoğurun.

Hamur toparlanınca 20 dakika kadar buzdolabında bekletin. Merdane kullanarak 1 santimetre kalınlığında açtığınız hamuru bisküvi kalıbı veya bardak ağzı ile yuvarlak olarak kesin. Yumurta beyazını hafifçe çatalla çirpin. Kestiğiniz yuvarlakların kenarlarına yumurta akı sürün ve kenarlarını badem ya da antepfıstığı parçacıkları ile kaplayın.

Yaklaşık 20 dakika hafifçe pembeleşene kadar pişirin. Tepsidede soğumasını bekleyin. İyice soğuyunca servis tabağına alın.

