



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ BİSKÜVİ

Malzemesi:

4 adet yumurta akı
4 adet yumurta sarısı
225 gr. pudra şekeri
1 tutam tuz
300 gr. un
2 tatlı kaşığı un

Hazırlanışı:

Fırın tepsisinin üzerine biraz un ekin. Yumurta sarılarını pudra şekeri ile birlikte, malzeme köpük halini alıncaya ve rengi beyazlaşınca kadar çırpın. Yumurta aklarını da ayrı bir yerde çırpın ve pudra şekerli karışıma ilave edin. Unu eleyin. Hemen yumurtalı malzeme ile karıştırın. Malzemeyi bir naylon torbaya koyun. Torbanın ucunu kesin ve malzemeden küçük parçaları, unlanmış tepsiye sıkın. Tepsiye koyduğunuz hamurları bütün gece bekleterek kurutun. Ertesi gün fırının üst rafında 20 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.
