



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ BİSKÜVİ

Türk Kadınının Tatlı Kitabı

Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

225 g Sana (11 orba kaşığı)

275 g Un (5.3/4 fincan)

3 tane Yumurta

250 g Pudra Şekeri (10 fincan)

1 kahve kaşığı Vanilya tozu

Genişçe bir tepsiye, 275 g Un (5.3/4 fincan) eleyerek ileride kullanmak üzere bir tarafa bırakınız.

Diğer taraftan, içinde; ılıka bir yerde bırakılarak gevşetilmiş 225 g Sana (11 orba kaşığı) bulunan bir tencereye 250 g pudra şekeri (10 fincan) eleyiniz ve yağın rengi açılıncaya kadar tahta bir kaşıkla karıştırmak suretiyle yağ pomat haline getiriniz.

Sonra ela bu mahlûta; 3 tane yumurtayı teker teker ilâve edip, karıştırmak bütün yumurtaları yediriniz.

Bilâhare karıştırmaya devam ederek, bir tarafa bırakmış olduğunuz: 275 g un (5.3/4 fincan) ve 1 kahve kaşığı vanilya tozunu da ilâve ettikten sonra hepsinin birbirleriyle hâllolmasını temin ediniz.

Müteakiben hazırlamış olduğunuz bu hamuru, sıkma enjektörüne koyarak fırın tepsisine bir parmak uzunluğunda aralıklı çubuklar halinde sıkınız.

Tepsi hazırlanınca, kızgın ısıdaki fırına sürünüz ve yarım saat kadar kızartılmasını müteakip fırından çıkartınız, soğutunuz ve servis yapınız. (Kızartma müddetini bisküvilerin alacakları pembemsi renk ile ayar edebilirsiniz.)