



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİ HAMURU

3 Su bardağı un
125 gr margarin
1 adet Yumurta
1 Çorba kaşığı yoğurt
1 Çay bardağı pudra şekeri
1 Çorba kaşığı limon suyu
1/2 Çay kaşığı kabartma tozu
1/2 Çay kaşığı vanilya

Unu geniş bir kaba koyup margarini katın iki avuç arasında yağı una yedirin. Ortasını açıp yumurta, yoğurt, pudra şekeri, limon suyu ve kabartma tozu koyarak bir hamur yapın. Hamura zevkinize göre çikolata fındık veya vanilya ekleyebilirsiniz. Bu hamura Bisküvi yapıcı ile zevkinize göre değişik şekiller verip kızgın fırında beyaz kalacak şekilde pişirip servis edebilirsiniz.