



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİ

1,5 su bardağı un,
175 gram tereyağı,
1 adet yumurtanın akı,
1 su bardağı pudraşekeri,
1 paket vanilya,
yarım paket kabartma tozu,
1 su bardağı tozşeker

Ununun ortasını çukur şeklinde açın. Oda sıcaklığındaki tereyağını, pudraşekeri, yumurtanın akını, vanilyayı ve yarım paket kabartma tozunu ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamuru üç eşit parçaya ayırın. Bu parçaları uzun bir rulo şeklinde yuvarlayın. Tozşekeri dikdörtgen şeklindeki bir tepsiye yayın. Hamur rulolarını şekerde yuvarlayın. Keskin bir bıçakla verevine 2 cm genişliğinde kesin. Çok hafif yağlanmış tepsiye dizin. Orta hararetili bir fırında yaklaşık 15 dakika pişirin.