



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİ

150 Gr Sana Klasik
3 Çorba Kaşığı su
5 gr kabartma tozu
2 Adet yumurta
4 Su Bardağı un
1 Çay Kaşığı tuz
1 Adet limon
1 Su Bardağı şeker

Tepsi içinde margarinini parçalayın, margarin yumuşak olmalıdır. Margarin üzerine yumurta, yumurta sarısı, sıvı yağ, şeker, kabartma tozu ve margarin koyun. Karışımın üzerine limon kabuğu rendeleyin, un ilave ederek karışımı topak yapın. Üzerini örterek, dinlenmesi için 20-30 dakika buzdolabına koyun. Merdane ile hamur açıp yarım santim kalınlık elde edin. Kalıp yardımı ile kurabiyeler yapın (Farklı kalıplar kullanabilirsiniz). Parçaları elinizle istediğiniz boyuta getirebilirsiniz. Tepsi altına pişirme kağıdı sererek kurabiyeleri üzerine döşeyin. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın.