



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİ TATLISI

1 adet yumurta
1 küçük paket margarin
2 kahve fincanı tozşeker
6 kahve fincanı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 fiske tuz
Badem veya ceviz içi
Şerbeti:
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı su

Şerbet malzemesinden şerbet hazırlayıp soğumaya bırakınız.

Unu hamur tahtasına eleyiniz.

Unun ortasını açıp, içerisine 1 yumurtayı, yumuşak haldeki margarini, pudraşekerini, vanilya ve kabartma tozu koyup, bir hamur yapınız.

Hamuru 5-10 dakika dinlendiriniz.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, elle biraz düzeltip, fırın tepsisine koyunuz.

Hamurların üzerlerine birer badem veya ceviz yapıştırıp, kızdırılmış fırına tepsiyi koyup, orta ısıda fırında altını ve ÜMünü pembe renkte pişiriniz.

Fırından çıkınca üzerine önceden hazırladığınız soğuk şerbeti dökünüz.

Şerbeti emince servis yapınız.