



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BORU BİSKÜVİSİ

Malzemesi:

2 adet yumurta
3 çorba kaşığı şeker
3 çorba kaşığı un
1/4 küçük paket margarin
vanilya
limon kabuğu rendesi

Hazırlanışı:

2 adet yumurta ile 3 kaşık şekeri hafif ateş üzerinde çarparak ezilmiş yoğurt kıvamına getirin. Sonra içine unu, hafif erimiş yağı, vanilya ve limon kabuğu rendesini katarak karıştırın. Kağıt yayılmış bir tepsiye aralıklı olarak ceviz büyüklüğünde koyup parmağınızla 1-2 mm. incelikte daire şekline sokun. Ortadan daha az ısıdaki fırında 1-2 dakika kırmızı renkte pişirin. Fırından alır almaz üzerine bir kapak kapatıp kurumasını önleyin ve buharla yumuşamasını sağlayın. Kapağını açarak bıçakla daireleri kaldırıp boru gibi sarın. Servis tabağına dizip üzerine pudra şekeri serpererek servis yapın.