



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BORU BİSKÜVİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

375 g un
35 g margarin
5 g tuz
5 g toz şeker
5 g vanilya
6 adet yumurta
625 g su

Tencerenin içerisinde su ve margarin tuz ve şeker de ilave ederek kaynatınız.
Su kaynamaya başlayınca elenmiş unu birden atıp pataşu sopasıyla karıştırarak kısık ateşte 5-10 dakika pişiriniz.
Pişen hamur ılıklaşınca yumurtaları teker teker kırarak hamura yediriniz.
Hamuru krema torbasına doldurup hafif yağlanmış tepsiye 7-8 cm uzunluğunda çubuklar şeklinde sıkınız.
150°C de önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika koyu sarı renkte pişiriniz.
Fırından alıp biraz soğutunuz içlerine enjektör ile kayısı marmelatı doldurup servis yapınız.