



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAY BİSKÜVİSİ

250 gram toz şekeri
100 gram un
100 gram nişasta
7 yumurta
1+1/2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz

Bir porselen kâseye yumurtaların sarılarıyla toz şekeri dökün. Telle çırparak şekeri erittikten sonra karışımı iyice köpürtün. Karışım iyice köpürünce iyice karıştırdığınız unla nişastayı bir elekten azar azar indirerek çırpmakta olduğunuz yumurtaya katın. Karışım topaksız ve düzgün bir hamur durumuna gelinceye kadar karıştırmaya devam edin.

Beri yanda yumurtaların aklarını bir başka kâseye koyun. Bir tutam tuz kattıktan sonra bunları da iyice çırparak beyaz bir köpük durumuna getirin. Sonra yavaş yavaş karıştıracağınız hamura azar azar bu beyaz köpüğü katın. Bir fırın tepsisini iyice yağa ve una bulayın. Hazırladığınız hamuru bir krema şiringasına koyun, bu şiringadan yararlanarak tepsinin üstüne sayısız hamur baston-cukları yerleştirin. Her birinin boyu 6-7 santimi geçmemelidir. Ve her birinin arasında geniş boşluklar olmalıdır. Bisküvi hamurları tepsiye yerleştirildikten sonra tepsiyi orta ısıllı bir fırına koyup 15-20 dakika kadar burada tutun. Bisküviler pişince. fırından çıkarıp nemli bir bezin veya sık telli bir ızgaranın üstüne boşaltın ve böylece soğumaya bırakın.

[ML® Çam Bisküvi için tıklayın](#)