



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAY BİSKÜVİSİ

100 gr pudra şekeri
250 gr özlü un
50 gr yağ
1/2 paket vanilya

Hamur tahtasına elenmiş un toplu halde konur ve elle ortası açılır, içine yağ, vanilya, kabartma tozu, süt limon veya portakal kabuğu rendesi ve yumurta konur. Çevresine şeker serpilir. Hepsi yoğrularak katı bir hamur yapılır. Hamur özleştirildikten sonra top şekline getirilir ve ıslak bez altında 10 dakika dinlendirilir. Bundan sonra hamur merdane ile 4 - 5 mm kalınlığında açılır. Sonra hamurun üstü yarımşar santimetre aralıkla delirtir. Bir ruletle eni dört, boyu yedi santimetre olmak üzere hamur kesilir. Bir tepsiye hamurlar yarımşar parmak aralıkla dizilir. Fırının ısısı ortadan biraz hafif ayarlanır ve tepsi sürülür. Bisküviler kızardıktan sonra servis yapılır.