



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAY YAPRAĞI

Necip Usta

275 gr. elenmiş un
150 gr. yağ
100 gr. pudra şekeri
2 yumurtanın sarısı
1/2 çay kaşığı limon kabuğu rende
Az vanilya

Küçük bir kaba yağ, pudra şekeri, rende limon kabuğu ve vanilyayı koyup ağaç bir spatula ile fazla karıştırmadan ezerek birbirlerine yediriniz. Sonra yumurta sarısını ilâve edip bir kere karıştırıp unu ilâve ediniz. Kısa müddet karıştırarak birbirlerine yediriniz. Hamurun alt ve üzerine hafif un serpererek bir santim kalınlığında ve yaprak biçimi kalıpla veya yuvarlak kalıpla veya kahve fincanı ile veya bıçakla parmak gibi keserek birer santim ara ile tepsiye diziniz. Çırpılmış yumurta ve fırça ile üzerlerine hafif yumurta sürüp 180 derece ortadan hızlı fırında sekiz - on dakika pişiriniz.