



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BİSKÜVİ

250 gr margarin eritilir. Bir ay bardağı şeker, iki yemek kaşığı yoğurt, iki yumurta sarısı, bir paket şekerli vanilin, bir paket hamur kabartma tozu ve üç su bardağı un ilave edilip yumuşak bir hamur elde edilir. Hamurdan parçalar alınarak çay bardağı ile 1,5 cm kalınlığında kesilir. Kesilen parçalar Önce yumurta beyazına daha sonrada dövölmüş cevize batırılır. Yağlanmış tepsiye dizilerek önceden ısıtılmış fırında pişirilir.