



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ BİSKÜVİ

Türk Kadınının Tatlı Kitabı  
Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

225 g Pudra hâlinde Hindistancevizi  
3 tane Yumurta  
265 g Pudra şekeri (1.3/4 fincan)

Bir tencereye; 3 tane yumurta akını koyduktan sonra (Sarılarını da diğer bir kaba koyunuz.) bunları yumurta vurmaya mahsus telle, iyice köpürtüp beyaz bir hâl alıncaya kadar aşağı yukarı bir çeyrek saat dövdünüz ve ileride kullanmak üzere bir tarafa bırakınız.

Diğer taraftan, ayrı bir kaba koymuş olduğunuz yumurtaların sarılarına 265 g pudra şekeri (1.3/4 fincan) eleyiniz ve tahta kaşıkla karıştırmak suretiyle birbirleriyle iyice hâllolmasını temin ediniz.

Müteakiben, evvelce hazırlayarak bir tarafa bırakmış olduğunuz yumurta aklarına yumurta sarısı şeker karışımı ile 225 g hindistancevizini ilâve ettikten sonra karıştırmak suretiyle bir hamur yapınız. Bilâhare, hazırlamış olduğunuz bu hamuru sıkma enjektörüne koyarak, yağlanmış ve unlanmış fırın tepsisine, bir parmak uzunluğunda, aralıklı çubuklar hâlinde sıkınız. (Sıkma enjektörü olmayanlar hamuru kaşık içinde de şekillendirebilirler.)

Tepsi hazırlanınca, hafif ısıdaki fırına sürünüz ve yarım saat kızardıktan sonra, fırından çıkartınız soğutunuz ve servis yapınız.