



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ BİSKÜVİ

250 Gr Sana Hamurışı  
3 Adet yumurta  
0,5 Adet limonun rendelenmiş kabuğu  
Üzeri için: İri kıyılmış ceviz  
1 Kahve Fincanı süt  
1 Aldığı kadar un  
1 Çay Kaşığı vanilya  
1 Şu Bardağı pudraşekeri

Unu derin bir kaba alın. Ortasına 2 adet yumurta akı ve 3 adet yumurta sarısını koyun. Pudra şekeri, süt, vanilya ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin. Oda sıcaklığındaki margarini de katıp, karıştırın. İyice yoğurup, hamuru iki eşit parçaya ayırın. 20 dakika dinlendirin. 1 cm kalınlığında açıp, dilediğiniz bisküvi kalıplarıyla şekiller kesin (tercihen kalp). Önce kalan 1 adet yumurtanın akına, sonra iri kıyılmış cevizle batırın. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzeri pembeleşene dek pişirin.