



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BİSKÜVİ

250 Gr Sana Hamurışı
3 Adet yumurta
1 Adet limon kabuğu rendesi
1 Kahve Fincanı süt
1 Çay Kaşığı vanilya
1 Su Bardağı çekilmiş ceviz
3 Su Bardağı un
1 Su Bardağı pudra şekeri

2 adet yumurta akı ve 3 adet yumurta sarısını derin bir kaba alın. Pudraşekeri, süt, vanilya ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin. Oda sıcaklığındaki sana hamur işi yağ da katıp, karıştırın. Azar azar un ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Hamuru iki esit parçaya ayırın. 20 dakika dinlendirin. 1 cm kalınlığında açıp, dilediğiniz bisküvi kalıplarıyla şekiller kesin. Önce, kalan 1 adet yumurtanın akına, sonra iri kıyılmış cevizle batırın. Önceden ısıtılmış 200C fırında üzeri pembeleşene dek pişirin.