



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA BİSKÜVİSİ

250 gr un
125 gr nişasta
125 gr pudra şekeri
250 gr margarin
8 adet yumurta
3 yemek kaşığı armut kuruşu reçeli
Tuz

Yumuşamış margarin, yumurta, pudra şekeri, un, nişasta ve bir tutam tuzu karıştırın. Elastik ve akıcı bir karışım elde edene kadar yoğurun.

Hamuru yuvarlayıp buzdolabında 1 saat dinlendirin. Hamuru 5 mm kalınlığında açtıktan sonra dekoratif uçlu tırtıllı hamur kesme bıçağıyla kesip damla şekli verin. Her birinin ortasına parmağınızla bastırıp armut kuruşu reçeli için yer oluşturun. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 10 dakika pişirin.

Bisküviler piştikten sonra soğumaya bırakın. Üzerine pudra şekeri serpip açtığınız boşluklara armut kuruşu reçeli doldurun ve servis yapın.

