



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DAMLA SAKIZLI KAHVELİK BİSKÜVİ

- 1 ay kaşığı dövölmüş damla sakızı
- 125 gram tereyađı
- 2 su bardađı un
- 1 ay bardağı pudra şekerı
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 ay bardađı süt
- 1 orba kaşığı kuru üzüm

Yapılışı: Kuru üzömleri 10 dakika kadar sıcak suyun içinde bekletin. Daha sonra süzün ve bir bıçak yardımıyla ince bir şekilde kıyın. Yođurma kabının içine tereyağını, unu, şekerı, vanilya ve kabartma tozunu birlikte kum haline gelinceye kadar yoğurun. Üzerine sütü ve doğradığınız kuru üzömleri ekleyip karıştırın. Toz haline getirdiğiniz damla sakızı da içine ekleyin, hamurdan küçük toplar yapıp tepsiye dizin. 190 derecedeki fırında 15 dakika pişirip alın. Sođumaya bırakın.

Not: Kahvenin yanında çok keyifle yenen bir bisküvi.