



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİŞİM ÇIKTI

<https://www.sabah.com.tr>

250 gram tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı buğday nişastası
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı süt
4 su bardağı un
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
Süslemek için:
Şeker hamuru

Oda sıcaklığındaki tereyağı ve pudra şekerini iyice karıştırın. Buğday nişastası, yumurta, süt, un ve rendelenmiş limon kabuğu ekleyip yoğurun. Hamuru 30 dakika dinlendirip, 4 parçaya bölün. Her bir parçayı merdane yardımıyla açıp, diş şeklindeki kalıpla kesin. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirip, önceden ısıtılmış 170 derece fırında, üzeri beyaz kalacak şekilde kontrol ederek pişirin. Soğuduktan sonra şeker hamuru ile kaplayıp, dilediğiniz şekilde süsleyin.

