



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİ PEMBE BÜSKÜVİ

Yarım paket margarin
1 büyük çay bardağı pudra şekeri
1 büyük çay bardağı kıyılmış kuru vişne
1 çorba kaşığı toz vişneli içecek
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un

Kuru vişne dışında ki malzemelerle güzel bir hamur yapılır. En son kuru vişneler atılır, kısa süre daha yoğrulur. Merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açılır. Bisküvi kalıbıyla kesilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 180 derece fırında açık renk kızarana kadar pişirilir.