



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI LİMONLU BİSKÜVİ

Malzeme

- 200 g Sana yağı
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 adet yumurta
- 2,5 su bardağı un (unun cinsine göre ele yapışmayacak hale gelene kadar un ilave edilmeli)
- 1 su bardağı iri çekilmiş fındık
- 1 adet limonun kabuğunun rendesi
- 1 paket kabartma tozu

Hazırlanışı

Derin bir kâsenin içerisinde yumurtayı, yumuşamış Sana'yı ve şekeri yoğurunuz.

Daha sonra içine unu kabartma tozunu, iri çekilmiş fındığı ve limon kabuğu rendesini ilave edip, yoğurmaya devam ediniz.(Unun cinsinden dolayı hala hamur ele yapışlıyorsa, yapışmayacak hale gelene kadar içine un ilave edin.

Hamur kıvamına gelince tezgâhın üzerine hafifçe un serpip, hamuru unlanmış merdane ile 1 parmak kalınlığında açıp, ağzını unladığınız su bardağı ile hamuru kesiniz.

Kestiğiniz bisküvileri(kurabiyeleri) Sıvı Sana ile yağladığınız tepsiye dizin.

Kurabiyeleri önceden 185 derece de ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirip, servis edin.

[ML® Susamlı Limonlu Bisküvi için tıklayın](#)