



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ BİSKÜVİ

<https://gasturder.org.tr>

2 yumurta
2 yemek kaşığı tereyağ yada margarin
1 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı bal
1 çay kaşığı karbonat
2,5 su bardağı glutensiz un
1 paket vanilya

Bal ve karbonatı bir cezvede köpürünceye kadar pişirin.
Karıştırma kabında yumurtalar ve şekeri çırpın.
Üzerine tereyağ ekleyip çırpıma devam edin.
Bal+ karbonat karışımını ekleyin karıştırmaya devam edin.
Unuda yavaş yavaş ekleyip ele yapışmayacak hamuru oluşturun.
Hamuru buzdolabında 10 dk. Dinlendirin.
Tezgah üzerinde merdane ile açıp su bardağı ile kesin. Üzerine kürdan ile delikler oluşturun.
Yağlıkağıt serili tepsiye dizin. 200 derece ısıtılmış fırında 8 dk. Pişirin.
