



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖZDE BİSKÜVİ

Yarım paket tereyağı
1 büyük çay bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 pinçik tuz
1 paket vanilya
Alabildiği kadar un

Mevcut malzemeye ele yapışmayan kıvamda bir hamur yapılır. Hamur streç filme sarılır, buzdolabına konur. Sonra merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açılır. Zig-zag ruletle kibrit kutusu kadar kare parçalara kesilir. Yağlı kağıtlı fırın tepsisine dizilir. Üzerlerine çatalla hazır bisküvi gibi delikler yapılır. 190 derece sıcak fırında açık pambe pişirilir.