



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALP BİSKÜVİ

1 paket Sana yağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
2 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tarçın
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı zencefil
Aldığı kadar un
Üzeri için:
Pudra şekeri

Derin bir kâsede oda sıcaklığında en az 30 dakika beklettiğiniz, Sana yağını, Pudra şekerini, yumurtayı, yumurta sarılarını, tarçını, vanilyayı, zencefili karıştırın.

Ele yapışmayacak hale gelene kadar un ekleyerek yoğurun.

Hamur kıvamına geldikten sonra unlanmış tezgahta merdane yardımıyla 1 parmak kalınlığında açıp, kalp kalıp ile kesin.

Tepsiye yağlı kâğıt serip, üzerine kesilmiş bisküvileri dizin.

Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında bisküvilerin üzerleri kızarana kadar pişirin.

Pişen bisküviler soğuduktan sonra üzerine bir süzgeç yardımı ile pudra şekeri serpip, servis edin.

Bisküviler sıcak iken pudra şeker serperseniz, şeker sulanır ve erir.

