



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALP BİSKÜVİ

250 gr margarin
1 su bardağı pudraşeker
1 yumurta
2 yumurta sarısı
2 su bardağı un
1 paket vanilya

Margarini yumuşatıp hamur yoğurma kabına alın. Un, vanilya, 1 yumurta ve 2 yumurta sarısını ekleyip yoğurun. Unlanmış zemine alıp merdaneyle 2 cm incelikte açın. Hamuru su bardağı ağız ya da yuvarlak kalıpla kesin. Küçük kalp şeklindeki kalıplarla da yuvarlakların orta kısımlarını kesip çıkarın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip 150 derecelik sıcak fırında pembeleşene kadar pişirin. İlininca üzerlerine pudraşeker serpip servis yapın.