



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARABİBERLİ BİSKÜVİLER

90 gr. margarin
1 çorba kaşığı şeker
4 çorba kaşığı bal
200 gr. un
1/2 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı karabiber
Üzeri için:
150 gr. pudra şekeri
1 çorba kaşığı sıcak su

Margarini şeker ve bal ile bir kâbın içinde eritin. Hamur tahtasında unu kabartma tozunu tarçını ve karabiberi karıştırın. Balı ilave edin. Yumuşak bir hamur meydana getirin ve hamuru iki santim kalınlığında rulolar haline getirin. Bunlardan bir santim kalınlığında parçalar kesin ve yuvarlayın. Yağlanmış kalıbın üzerine bunları dizin, önceden ısıtılmış fırının orta rafına koyun ve 20 dakika pişirin. Pudra şekerini bir kâbın içine koyun. Limon suyu ve su ile karıştırın. Bisküvileri fırından çıkarın. Sıcakken şurubu bunların üzerine sürün. Soğuduktan sonra servis yapın.