



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI BİSKÜVİ

2,5 su bardağı un
1 küçük paket margarin ve 1 parmak ilave (150 gr.)
1 yumurta
1/4 su bardağı pudra şeker
Limon kabuğu rendesi
Vanilya
2- 3 çorba kaşığı marmelat
ÜZERİ İÇİN:
Yarım su bardağı şeker
1 fiske kırmızı şeker boyası
1 fiske sarı şeker boyası

- 1- Un elenir. Ortasına yağ, yumurta, pudra şeker, vanilya, limon kabuğu rendesi konup yoğrulur. (Fazla yoğrulmaz, hamur bozulur.)
- 2- Küçük parçalara ayrılıp avuç içinde yuvarlanır. Tepsiye dizilir. Orta hararetli fırında pişirilir.
- 3- Tepsiye değen kısımlarına marmelat sürülüp iki tanesi birbirine yapıştırılır.
- 4- Kırmızı ve sarı şeker boya ayrı ayrı kaselere konur. İkişer kaşık su ile eritilir.
- 5- Bisküvinin bir yüzü kırmızı, bir yüzü sarı boyaya batırılıp, toz şekerle kaplanır.
- 6- Tabağa yerleştirilip yıkanmış yapraklar takılır.

Not: Yağlı hamurlar çabuk pişer. Onun için fırında fazla bırakmamalıdır. Hamura 2- 3 çorba kaşığı çekilmiş fındık koyarsanız daha nefis olur.