



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI BİSKÜVİ

MALZEMELER

2 adet yumurta
100 gr margarin
2 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
1,5 çay kaşığı kabartma tozu
Yarım su bardağı ceviz
Yarım su bardağı kuru kayısı

YAPILIŞI

Ceviz ve kayısıları bıçakla kıyın. Bir kaba unu eleyin. Ortasını havuz gibi açıp toz şeker, yumurtayı ve yumuşamış margarini koyup yavaş yavaş yoğurun. İçerisine kabartma tozunu ilave edin. Hamuru nemli bez altında 10 dakika dinlendirin. Merdane ile yarım santim kalınlığında açın. Ceviz ve kayısıları üzerine serpin. Merdaneyi üzerinde yuvarlayıp fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında pembeleşinceye kadar pişirin