



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİDİLİ BİSKÜVİ

Malzemeler.

150 gr. tereyağı

1 su bardağından 2 parmak fazla pudra şekeri

3 adet yumurta

2 su bardağından 2 parmak eksik un

1 çay kaşığı vanilya

Yapılışı:

Çırpma kabına 150 gr. tereyağını alın ve üzerine pudra şekerini ekleyin. Özleşene ve tereyağı beyaz bir renk alana dek yaklaşık 10 dk. çırpın. Şekerli tereyağına teker teker ve sürekli karıştırarak yumurtaları ilave edin. Yumurtalarla yağ özleştikten sonra elenmiş unu ekleyin. 1 çay kaşığı vanilyayı ilave edin. Çok fazla yoğurma-maya özen gösterin. Hazırladığınız hamuru kurşun kalem kalınlığında ucu olan bir sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisine 3 santim arayla ve parmak uzunluğunda bir kere dolayarak sıkın. Orta ısı fırında üzerleri çok hafif pembeleşene dek pişirin.