



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEDİ DİLİ BİSKÜVİ

Malzemesi:

150 gr. tereyağı
150 gr. pudra şekeri
200 gr. un
3 adet yumurta
1 kahve kaşığı vanilya

Hazırlanışı:

Küçük bir tencereye hafif yumuşatılmış 150 gram tereyağı ile 150 gram da pudra şekeri koyarak yağ beyazlaşınca kadar bunları 10 dakika telle vurarak karıştırın. Sonra bu şekerli tereyağına, teker teker olmak üzere 3 adet bütün yumurta katın. Elenmiş unu, 1 kahve kaşığı vanilya tozu ile bir tutam da tuz katarak hepsi ancak birbiriyle halloluncaya kadar karıştırın. Sonra hamuru, kurşun kalemi kalınlığında duyu olan sıkma torbasına koyarak kuru bir fırın tepsisine üçer santim ara ile birer parmak en ve boyunda sıkın. Sonra da hamurların üstleri hafifçe kızarıncaya kadar bunları ortalama 20 dakika kızgın fırında pişirin. Bisküvilerin altlarını bıçakla kazırcasına tepside çıkarıldıktan sonra servis yapın.