



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİDİLİ BİSKÜVİ

150 Gr Sana Hamurışı
3 Adet yumurta
1 Su Bardağı pudraşekeri
2 Su Bardağı un
1 Kahve Kaşığı vanilya

Çırpma kabına Sana'yı alın. Üzerine, pudraşekeri ekleyin. Özleşene ve beyaz bir renk alana dek (yaklaşık 10 dakika) çırpın. Bu şekerli margarine, yumurtaları teker teker ekleyerek çırpmaya devam edin. Yumurtalarla yağ özdeşleştikten sonra, elenmiş unu ekleyin. 1 kahve kaşığı vanilyayı ilave edin. Çok fazla yoğurmamaya özen gösterin. Hazırladığınız hamuru, kurşun kalem kalınlığında duyu olan bir sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisine 3 cm arayla ve parmak uzunluğunda sıkın. Orta ısı fırında, üzerleri çok hafif pembeleşene dek pişirin.