



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEDİDİLİ BİSKÜVİ

4 adet yumurta sarısı  
4 adet yumurta beyazı  
120 gram un  
100 gram toz şeker  
1 paket vanilya  
Yarım çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı limon suyu  
Üzeri için:  
3 yemek kaşığı toz şeker  
2 yemek kaşığı pudra şekeri

İlk önce un ve vanilyayı üç kez eleyin. Pütürlü kalmaması için bu işlem önemlidir. Aynı zamanda hava almalarını sağlayın.

Ayırdığınız yumurta beyazlarının içine tuz ve limon suyunu atın. Mikserin yüksek devrinde çırpmaya başlayın. Kıvam almaya başladığında 50 gram kadar şekeri azar azar ilave etmeye başlayın ve sert bir kıvam alıp, iki katına çıkana kadar çırpmaya devam edin.

Sonrasında yumurtanın sarısının içine 50 gram şeker ilave edin ve kremamsı bir kıvam alana kadar çırpın. Elediğiniz unlu karışımını, yumurta sarısının içine bir spatula yardımı ile 3 seferde çırpmaya devam ederek ekleyin.

Homojen bir görünüm aldığında çırptığınız yumurta beyazlarını da 3 seferde, alttan üste katlayarak ilave edin. Sıkma torbası yardımı ile fırın tepsinizin üzerine, kedi dili şeklinde ince uzun bir şekilde sıkın.

Daha sonra üzerlerine öncelikle pudra şekeri, daha sonra toz şeker serpin.

175 derecelik fırında yaklaşık 10-15 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkarıp, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra tiramisü veya dilediğiniz kremalı tarifte kullanabilirsiniz.

