



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEDİDİLİ

85 gram tereyağı  
85 gram şeker  
2 adet yumurta  
100 gram un  
bir çimdik tuz

Tereyağını küçük küçük doğrayın ve merhem kıvamına gelinceye kadar ezin. İçine karıştırarak tuz ve şeker ilave edin. Yumurtaları kırıp, unu ilave ettikten sonra, hamur haline gelinceye kadar iyice yoğurun. Fırını yüksek derecede ısıtın. Hamuru krema sıkma torbasına koyup, yağlanmamış fırın tepsisine 4 santim aralıklarla 5 santim uzunluğunda sıkın. Tepsiyi fırına sürüp, hamuru 4 dakika pişirin. Piştiğinde kedidillerinin kenarı kızarmış olmalı. Kedidillerini hiç bekletmeden, spatul yardımı ile tepside çıkarın.

[ML® Kedi Dili Pasta için tıklayın](#)