



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BİSKÜVİ

Malzeme

- 200 g Sana yağı
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 3 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- Üzeri İçin:
- Toz şeker

Hazırlanışı

Derin bir kâsanın içerisinde Oda sıcaklığında beklettiğiniz Sana yağın ve şekeri krema kıvamına gelene kadar bir mikser veya çırpıcı yardımı ile karıştırınız.
Harç krema kıvamına geldikten sonra içine bir süzgeç yardımı ile eleyerek, unu ve vanilyayı eleyerek ilave edip, rendenin ince tarafı ile portakalın kabuğunu rendeleyin.daha sonra hamuru iyice yoğurun.
Hamur kıvamına geldikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayın. Top haline getirdiğiniz hamurları yağlı kâğıt serdiğiniz veya Sıvı Sana ile yağladığınız tepsiye dizin.
Tepsiye dizilmiş hamurların üzerlerine bir çay bardağının alt kısmı ile bastırarak hamuru istediğiniz kadar inceltin. Hamurlara şekil verdikten sonra üzerlerine toz şeker serpin.
Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirip, servis edin.