



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY TARÇINLI BİSKÜVİLER

120 gram tereyağı
2 su bardağı un
1 paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu
1 çay bardağı pudra şekeri
1 yumurta

Derin bir kabın içinde tereyağını kum gibi ufalayın. Üzerine pudra şekerini ekleyin. Tarçınla karıştırdığınız unun içine vanilya ve kabartma tozunu da koyup eleyin. Bu unu da tereyağının üzerine alın. Yoğurmaya başlayın. Son olarak içine yumurta ekleyip hamura iyice yedirin. Daha sonra da 10 dakika dolapta bekletin. Unlanmış zeminde açın. Yuvarlak kalıplarla kesin ve tepsiye dizin. 180 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Bu arada muhallebi ya da dondurmaya hazırlanmış kuplar yapın. Üzerlerine bisküvilerden yerleştirip servis yapın.