



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY TEPSTİ BİSKÜVİSİ

2 su bardağı un, 1,5 su bardağı pudra şekeri, 1 paket vanilya, 1 paket kabartma tozu, 1 su bardağı iri dövülmüş ceviz, 3 yumurta, 2 çorba kaşığı su yoğurulur. Hamur yağlanmış tepsiye somun şeklinde yayılır üzerine un serpilir, bıçakla 2 cm aralıkla belirgin çizikler atılır, önceden ısıtılmış fırında pişirilir. Üzeri kızarıncaya, sıcak iken çizilen yerlerden keserek dilimlenir. Dilimler yağlı kağıt döşenmiş tepsiye dizilir. Fırında 10-15 dakika pişirilir. Bisküviler soğutulup üzerlerine pudra şekeri serpilerek servis yapılır.