



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI BİSKÜVİ

150 gram tereyağını tahta bir kaşıkla iyice yumuşatmalı. Tereyağını dövmeye ara vermeden içine bir yumurta sarısı katıp azar azar dökülecek 75 gram pudra şekeriyle birlikte karışımı birbirine yedirmeli. Bu kremayı 9-10 bisküvitin bir yüzüne sürmeli.

Bisküvitlerin kremalanması sona erince bu kremalı yüzlerini ikinci bir bisküvitte kapamalı, yani bir çeşit bisküvit sandiviçi yapmalı ve bunları yemek beğenmeyen yumurcıklara vermeli.
