



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI BİSKÜVİ

5 adet yumurta
Pasta kremi
2,5 çorba kaşığı un
1,5 çorba kaşığı nişasta
Fındık, fıstık
6 çorba kaşığı tozşeker
Şekerleme

Yumurta sarılarını porselen bir kâseye koyup, şekerle beraber beyaz bir krem halini alıncaya kadar çarpınız. Yumurta aklarına 1 fiske tuz koyup, katı kar haline gelinceye kadar çarpınız. Unu, nişasta ile beraber eleyiniz. Yumurta akını ve unu beraberce sarılara ilâve edip, vanilyayı da koyup halloluncaya kadar karıştırınız. Kenarlı bir fırın tepsisine 4 cm. kalınlığında hamuru döküp, yayınız. Orta ısı fırında 25-30 dakika pişiriniz. Soğuyunca 7-8 cm. genişlikte kare veya dikdörtgenlere kesiniz. Her parçayı ikiye ayırınız, pasta kremi sürüp, üst üste koyunuz. En üste de marmelât veya krem sürüp, fındık, fıstık, şekerleme ile süsleyip. servis yapınız.
