



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI CEVİZLİ BİSKÜVİ

100 gr margarin
150 gr un
100 gr ceviz
50 gr mısır nişastası
1 kase fındık
1 çay bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta akı
100 gr gorgonzola peyniri
100 gr mascarpone peyniri

Bisküvi için 100 gr yumuşatılmış sana margarini, unu,cevizi,mısır nişastasını,pudra şekerini ve yumurta akını yoğurun. Hamuru yuvarlayıp buzdolabında 60 dakika dinlendirin. Merdaneyle açıp 24 adet 5 cm çapında yuvarlaklar oluşturun.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. 180 derece fırında pişirip soğumaya bırakın. Krema için ezilmiş gorgonzola ve mascarpone peynirlerini karıştırın. Kremayı sıkma torbasına doldurup bisküvilerin üzerine aktarın. Fındıkla süsleyip servis yapın.