



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU BİSKÜVİ

3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
70 gram margarin
2 adet yumurta
1 adet limonun rendelenmiş kabuğı
1 tatlı kaşığı vanilya
1 su bardağı toz şeker

Kabartma tozu ve unu bir kaba eleyip, ortasını havuz şeklinde açın. Oda sıcaklığında beklemiş margarini, yumurtaları, limon kabuğı rendesini, vanilyayı ve toz şekerini ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Bir merdane yardımıyla hamuru bir parmak kalınlığında açın. Bir kalıp veya çay bardağı ile hamurdan yuvarlak şekiller çıkartın. Bisküvileri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, üzerleri pembeleşene kadar pişirin. Ilındıktan sonra servis yapın.

