



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU BİSKÜVİ

4 kahve fincanı un
Yarım bardak pudra şekeri
Yarım limon kabuğu rendesi
2 yumurta sarısı
100 gram tereyağı
Çeyrek kahve fincanı amonyak tuzu

Unu bir tepside, veya hamur tahtasında havuz gibi açınız. Buraya bir yumurtanın sadece sarısını, yağı, limon kabuğu rendesiyle, amonyak tuzunu ilâve edip bir güzel yoğurunuz. Yağ kâğıdına sararak serin bir yerde yarım saat bekletiniz. Merdaneyle yarım parmak kalınlığında açınız.

Açtığınız yere önce un serpmeyi ihmal etmeyin ki yapışmasın hamurunuz. Sonra da hamuru 3-4 santim boyunda yuvarlak veya köşeli keserek, içi yağlanmış tepsiye 2 cm. aralıkla diziniz. Üzerlerine bir fırçayla yumurta sarısı sürüp, 20 dakika pişiriniz.