



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MELEK FISILTILARI

- 250 Gr Sana Hamurışı
- 1 Tatlı Kaşığı üzeri için limon rendesi kabuğu
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Su Bardağı üzeri için marmelat
- 1 Çay Bardağı üzeri için fındık tozu
- 4 Çay Bardağı şeker
- 4 Adet üzeri için yumurta akı
- 4 Su Bardağı un
- 1 Adet yumurta
- 1 Paket vanilya

Bir kaba unu eleyip oratasını açın margarin şeker kabartma tozu vanilyayı koyup iyice yoğurun.20 dakika dinlendirin.hamuru merdaneyle açın.su bardağı ile kesip tepsiye dizin.diğer bir cam kasede yumurta aklarını kar haline getirin.içine fındık ve limon kabuğu rendesi koyun bir krema pompası ile kurabiyelerin üzerine fındık büyüklüğünde sıkın.önceden ısıtılmış 180 derece fırında yumurta akları kızarana dek pişirin.fırından çıkarınca kurabiyelerin üzerine birer tatlı kaşığı marmelat koyup servis yapın.