



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ BİSKÜVİ

MALZEMELER

Yarım kg tereyağ

1 su bardağı pudra şekeri

1 kahve fincanı pudra şekeri

1 adet limonun suyu

2 adet yumurta

5 su bardağı un

250 gram meyve şekeri

100 gram kıyılmış antepfıstığı

YAPILIŞI

Tereyağı ve pudraşekerini mikserde karıştıncaya dek çırpın. Sonra yumurta ve limon suyunu ilave edin. Daha sonra yum malzemeyi ekleyip, tekrar yoğurun. Hamuru rulo haline getirip, buzdolabında bir saat bekletin. Sonra 1 cm.kalınlığında kesip, yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirip, servis yapın.

[ML® Kaklı Kurabiye için tıklayın](#)