



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞASTALI BİSKÜVİ

5 adet yumurta
Yarım paket küçük margarin
5 çorba kaşığı tozşeker
Limon kabuğu rendesi
3 çorba kaşığı un
Vanilya
2 çorba kaşığı nişasta

Porselen bir kâseye yumurta sarısı ve şekeri koyunuz.

Kaşık veya telle karıştırarak açık sarı renkte bir krem haline getiriniz.

Yumurta aklarına 1 fiske tuz ilâve edip, telle karıştırarak katı kar haline getiriniz.

Nişasta ve unu beraberce elekten geçiriniz.

Yumurta sarılarının içine akları, nişasta karıştırılmış unu, vanilya ve limon kabuğu rendesini koyup, halloluncaya kadar karıştırınız.

Torbaya doldurup kâğıt yayılmış tepsiye istediğiniz şekillerde sıkınız.

Isıtılmış orta ısı fırında pembe renkte kuruyuncaya kadar pişiriniz.