



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PALMIYE BİSKÜVİ

250 gr. margarin  
250 gr. un  
1 tutam tuz  
5 çorba kaşığı soğuk su  
1/2 su bardağı şeker

Unu bir kaseye koyun. Tuzu ilave edip karıştırın. Margarinden dört çorba kaşığı atıp, küçük parçalar haline getirin ve una ilâve edin. Margarini una iyice yedirin. Sonra 2 çorba kaşığı soğuk suyu una katıp, muntazam bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun bulunduğu kabın üzerini bir bez ile örtün ve buzdolabına koyarak 15 dakika bekletin. Kalan yağı yağlı kağıdın arasına koyun, kağıdın üzerinden elinizle bastırarak ortalama 2 cm. kalınlığında dikdörtgen bir parça haline getirin. Hamuru yağın ebadının iki misli şeklinde açın. Arasına yağı koyun. Hamuru bohça şeklinde katlayın ve tekrar buzdolabına koyun ve 10 dakika bekletin. Buzdolabından çıkardığınız hamuru katlama yeri aşağıya gelecek şekilde koyun. Dikdörtgen Şekilde açın. Sonra üçe katlayın. Tekrar açın. Buzdolabına koyarak 15 dakika daha bekletin. Buzdolabından çıkardıktan sonra bir kaç kez daha katmerleyin. Sonra hamuru 2,5 mm. kalınlığında açın. Üzerine şekeri serpin. Hamurun iki ucunu ortada birleştirdikten sonra bütün hamuru rulo hafine getirin. Rulodan 1/2 cm. kalınlığında dilimler kesin. Unlanmış ekmek tahtası ile bastırdıktan sonra yağlanmış tepsiye dizin. Soğuk bir yerde 15 dakika kadar bekletin. Önceden ısıttığınız fırına koyarak 10 dakika pişirin.