



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## PASKALYA BİSKÜVİSİ

90 gr (6 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı  
60 gr (1/4 su bardağı) + 1 çorba kaşığı toz şeker  
1 yumurtanın sarısı  
1 yumurtanın akı  
175 gr (1+1/2 su bardağı) un  
1+1/2 tatlı kaşığı kabartma tozu  
1 kahve kaşığı tuz  
2 çorba kaşığı süt (ılık)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (200°C) getirip, ısıtınız. Büyük bir fırın tepsisini 1 tatlı kaşığı yağla yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Büyük bir kaseye, kalan yağ (6 çorba kaşığı) ile 1/4 su bardağı şekeri koyup, tahta bir kaşıkla krema haline getiriniz.

Yumurta sarısını katıp 2 dakika, hafif ve kremamsı olana kadar dövünüz.

Un, kabartma tozu ve tuzu bir kaseye eleyip, sütü katarak oldukça yumuşak bir hamur elde edene kadar karıştırınız. Kasenin üstünü nemli bir bezle örtüp buzdolabında 1 saat, hamur oldukça sıkılaşıncaya kadar bekletiniz.

Kaseyi buzdolabından alıp, hamuru hafifçe unlanmış bir tezgahta 0,5 cm kalınlığında açınız. Dört boy (5 cm'lik, 2,5 cm'lik, 2 cm'lik ve 1,5 cm'lik) bisküvi, kesiciyle, hamurdan 10 adet 5 cm'lik, 10 adet 2,5 cm'lik, 20 adet 2 cm'lik ve 10 adet 1,5 cm'lik yuvarlaklar kesiniz. En büyük yuvarlakları gövde, orta boyları baş ve en küçükleri kuyruk yerine kullanarak tavşanlar yapınız (kulaklar, 2 cm'lik yuvarlaklar yassılaştırılıp, oval biçim verilerek yapılır).

Tavşanları fırın tepsisine dizip, fırının orta katında 10 dakika pişiriniz. Tepsiyi fırından çıkarıp, bir fırçayla üstlerine yumurta akını sürünüz. Kalan 1 çorba kaşığı şekeri üstlerine serpiniz.

Tepsiyi yeniden fırına sokup 10 dakika daha, bisküviler nar gibi olana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, bisküvilerinizi soğuttuktan sonra servis ediniz.