



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZIL BİSKÜVİ

3 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı yoğurt
1 paket vanilya
Yarım su bardağı pudra şekeri
Un

Yumuşak tereyağı ve diğer malzemeler bir araya getirilir, yoğrulur. Hamur iki streç film arasına yarım santim kalınlığında açılır. Sonra bıçakla kibrit kutusu büyüklüğünde karelere kesilir. Kare parçaların eninden ve boyundan ruj kapağıyla yarım yuvarlaklar kesilir. Tepsiyeye dizilir. Çıkan parçalar kesilmeyen tarafların kenarına konur. Bu şekilde pazıl parçası şekli verilmiş olur. 190 derece fırında açık renk pişirilir.
