



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUANLI BİSKÜVİ

Yarım paket tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı hindistancevizi
1 adet yumurta
1 paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu
Yeteri kadar un
Üzeri için:
2 çorba kaşığı böğürtlen marmelatı

Yumuşak tereyağı, şeker ve yumurta bir çatal yardımıyla iyice karıştırılır. Üzerine diğer malzemeler eklenir ve ele yapışmayan kıvamda bir hamur yapılır. Daha sonra unlu zeminde merdaneyle yarım santim kalınlığında açılır. Çay bardağıyla kesilir, yağlanmış tepsiye dizilir. Tam ortalarına çay kaşığıyla, 1 santim çapında, nokta şeklinde böğürtlen marmelatı bırakılır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.