



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

S BİSKÜVİLERİ

120 gr (8 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı

120 gr (1/2 su bardağı) şeker

1 yumurta

120 gr (1 su bardağı) un (elenmiş)

60 gr (1/3 su bardağı) badem (dövlmüş)

1 limonun kabuğı (rendelenmiş)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (200 °C) getirip, ısıtınız.

Bir tepsiyi 1 tatlı kaşığı yağla yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede, kalan 8 çorba kaşığı yağı ve şekerini tahta bir kaşıkla, karışım köpük köpük olana kadar dövlünüz. Kaseye yumurtayı katıp, unu azar azar, çırparak yediriniz. Bademleri ve limon kabuğı rendesini katıp iyice karıştırınız.

Karışımından, avucunuzda 20 top yapınız. Topları yuvarlayıp 4 X 1,5 cm'lik dikdörtgenler haline getirdikten sonra, her dikdörtgene S biçimi veriniz.

Bisküvileri, yağlamış olduğunuz tepsiye aralıklı olarak diziniz. Tepsiyi fırına sürüp, bisküvileri 15 dakika, renkleri hafifçe kahverengileşene kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, bisküvileri soğuttuktan sonra servis ediniz.
