



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE BİSKÜVİ

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 su bardağı un

150 g yumuşak margarin veya tereyağı

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 yumurta sarısı

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine margarin veya tereyağı, pudra şekeri, yumurta sarısı ve şekerli vanilini ekleyip 3-4 dakika yoğurun.

Hamuru hafif unlanmış tezgahta merdane ile 3-4 mm kalınlığında açın. Değişik şekillerde kurabiye kalıpları ile kesip fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 12 dakika

Fırından çıkardığınız kurabiyeleri tepside alın ve soğumaya bırakın.

