



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE BİSKÜVİ

Yarım paket tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 fiske tuz
1 paket vanilya
1 çay kaşığı kabartma tozu
Alabildiği kadar un

Yumuşak tereyağı ve diğer malzemeler bir araya getirilir, ele yapışmayan hamur yapılır. Unlu tezgahta, merdaneyle yarım santim kalınlığında açılır. Bisküvi kalıbı ya da bardak ağzı ile kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece çok kızgın fırında, açık pembe renkte pişirilir.

[ML® Kimyonlu Bisküvi \(görsel\)](#)