



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI BİSKÜVİ

- 1 ay kaşığı damla sakızı
- 125 gr. tereyağı
- 2 su bardağı un
- 1 ay bardağı pudra şekeri
- 1 paket vanilya ve kabartma tozu
- 1 ay bardağı süt
- 1 ay bardağı kuru üzüm

Kuru üzümleri 10 dakika sıcak suyun içinde bekletin, bir bıçak yardımıyla kıyın. Tereyağı, un, şeker, vanilya ve kabartma tozunu yoğurun. Üzerine süt ve kuru üzümleri ekleyin. Toz haline getirdiğiniz damla sakızını da ekleyip yoğurun. Küçük toplar yapıp tepsiye dizin. 15 dakika pişirin.