



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAVAYER BİSKÜVİSİ

Malzemesi:

5 yumurta

6 çorba kaşığı şeker

6 çorba kaşığı un

1/2 paket vanilya

biraz limon kabuğu rendesi veya portakal kabuğu rendesi.

Hazırlanışı:

Yumurtanın akını ve sarısını ayırın. Ayrı ayrı kaplara koyun. Yumurta sarılarının içine şekeri, vanilya ve limon kabuğu rendesini koyup, telle açık sarı renk alıncaya kadar hızlıca çarpın. Yumurta aklarının içine bir tutam tuz koyup, telle çarparak katı kar haline getirin. Elenmiş unu sarıların içine koyup, hemen akı da koyup beraberce halloluncaya kadar karıştırın. Yalnız fazla karıştırmayın. Sulanır. Hamuru ucuna bir santimetre çapında düz huni takılmış torbaya doldurun. Kâğıt yayılmış tepsiye aralıklı olarak 5-6 santimetre uzunlukta sıkın, üzerine hafif pudra şekeri serpip, hafif sıcaklıkta bir fırında kapağını sık sık açmadan açık pembe renkte pişirin.

Not: Bisküvileri tepsiye şekilli bir biçimde sıkmak için size bir naylon torba gerekecektir. Bu torba kalın naylondan olduğu takdirde uzun süre, yırtılmadan kullanabilirsiniz. Torbanın ağız kısmına küçük biç huni takarak huninin ağzından akacak olan hamura daha iyi şekil vermeniz mümkün olacaktır.