



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAVAYER

MALZEMESİ

- 1 Su bardağı pudra şekeri
- 1,5 Su bardağı un
- 5 Adet yumurta
- 1/2 Paket vanilya

YAPILIŞI

- 1.Yumurtaların sarılarını beyazlarından ayırınız.
- 2.Sarılarla pudra şekerini, bir tahta kaşıkla 15 dakika karıştırınız.
- 3.Yumurta beyazlarını karıştırıcıyla veya telle vurarak katı kar haline getiriniz.
- 4.Yumurtaların beyazını, sarısını ve elenmiş unu birbirine katınız.
- 5.Tahta kaşıkla yavaşça karıştırarak hamur yapınız ve hamuru, ucuna geniş huni takılmış bez torbaya boşaltınız.
- 6.Hamuru, yağ kâğıdı serilmiş fırın tepsisine, 8-10 cm. genişliğinde sıkınız, üzerine pudra şekeri serpiniz.
- 7.Orta ısıda bir fırında, 20 dakika pişiriniz.

Not: Bisküvileri, kâğıttan kolay çıkarmak için, nemli bezin üzerinde 3-5 dakika bekletiniz.
