



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAVYER BİSKÜVİ

Önceden fırınınızı 190°C ayarlayıp ısıtın.

Mikser yardımıyla bir karıştırma kabında yumurta aklarını çırpmaya başlayın, yumurtaları tek tek ekleyerek yükselip köpük kıvamına gelene kadar çırpmaya devam edin.

Karışım köpük haline gelince, yumurta sarıları ve unu da ekleyerek spatula yardımıyla yavaşça yedirin.

Karışımı söndürmeden yavaş yavaş karıştırdıktan sonra yuvarlak uç takılmış olan bir sıkma torbasına aktarın.

Pişirme kağıdı kullanarak tepsiye, hamuru 5 cm²lik parmaklar halinde sıkın.

Önceden ısıtılmış fırında 12-14 dakika arası pişirin.

