



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER KAPLI BİSKÜVİLER

200 gram margarin
150 gram ince toz şeker
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı toz tarçın
1 tutam tuz
330 gram un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 adet yumurta
1 miktar şeker
1 miktar badem dilimi

Fırınınızı önceden 170 dereceye ısıtın. Margarin ve ince toz şekeri çıplak elle ya da mikser yardımıyla karıştırın. Yumurta, toz tarçın ve tuz ekleyip karıştırın. Un ve kabartma tozunu karıştırıp hamur yapmak için margarini katın. Hamuru streç filmle sarın ve kapatın. Hamuru dolapta dinlenmeye bırakın. Tezgahı ve hamuru unla kaplayın ve 5 milimetre kalınlığında hamur açın. Hamuru dikdörtgen şeklinde kesin ve düz tepsiye yerleştirin. Yumurtayı çırpın ve hamurun üstüne sürün. Şeker ve badem serpin. Üstü kızarana dek fırında yaklaşık 13 dakika pişirin. Hamur işini fırından alın ve kare şeklinde bisküviler kesin.

