



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEVGİ MÜHRÜ BİSKÜVİSİ

1 ay bardağı zeytinyağı  
2 orba kaşığı tereyağı  
1 su bardađı pudra řekeri  
1 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi  
Yarım paket kabartma tozu  
Alabildiđi kadar mısır nişastası

Yumuřak tereyağı, zeytinyağı, yumurta ve şeker çukur anađa konur, mikserle 1-2 dakika çırpılır. zerine limon kabuğu rendesi, kabartma tozu ve bütünleşene kadar mısır nişastası eklenir. Hamur streç filme sarılır. 10 dakika buzdolabında dinlendirilir. Sonra hamurdan küçük bir limon kadar parçalar alınır. Kabaca yuvarlanır ve hafifçe yassılaştırılır. zerine kalp şeklinde bisküvi kalıbı bastırılarak biçimlendirilir. Fırın tepsisine dizilir. 180 derece fırında arzu edilen renkte pişirilir.