



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜNGER BİSKÜVİSİ

1 bardak çekilmiş ceviz
2 yumurta akı
1/2 bardak şeker
1/2 limon kabuğu rendesi

Yumurta akları ve şeker bir tencereye koyulur ve bembeyaz koyuca bir krema elde edilinceye kadartelle çırpılır. Sonra ceviz ve limon kabuğu ilâve edilir. İyice karıştırıldıktan sonra bir tatlı kaşığıyla bir yağlı kâğıt serilmiş tepsiye minik yuvarlaklar halinde sıralanır. Ortadan az ısıfı fırında üzerleri kızarıncaya kadar bir saat kadar pişirilip çıkarılır. Soğuduktan sonra servis yapılır.