



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAKMA BİSKÜVİ

Yarım kalıp margarin
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
1,5 çay bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı mısır nişastası
Un

Yumuşak margarin, yumuşak tereyağı, yumurta ve pudra şekeri çukur yoğurma kabına konur, elle iyice malzemeler birbirine yedirilir. Sonra mısır nişastası, vanilya ve kabartma tozu ilave edilir. Toplanana kadar un ilave edilir. Hamur, iki streç film arasında merdaneyle, 1 santim kalınlığında açılır. Sonra çay bardağı ağızıyla yuvarlak bisküviler kesilir. Sonra bisküvinin kenarına bıçakla 2 santim boyunda yarım santin eninde kanal kesilir. Bisküviler, yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 190 derece fırında açık pembe renk alana kadar pişirilir. Bisküvilerin kanal kısımları çay fincanının kenarına takılarak servise sunulur. (limonata bardağının kenarına limon dilimi takmak gibi)