



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI VE REELLİ BÜSKİVİ

Hülya Şakir

- 4.5 ay Bardağı Un
- 1 ay Bardağı Toz Şeker
- 4 orba Kaşığı Margarin
- 1 ay Kaşığı Kabartma Tozu
- 1 Paket Vanilya
- 1 Adet Yumurta
- 2 orba Kaşığı Toz Şeker (dışını kaplamak için)
- 1 orba Kaşığı Tarçın (Dışını Kaplamak için)

Margarini, toz şekeri, vanilyayı ve yumurtayı bir kaba alarak yoğuralım. Sonra unu ve kabartma tozunu ilave edip yoğurma işlemini sürdürelim. Hamuru iki parçaya ayıralım ve istediğimiz kalınlıkta rulolar yapalım. 2 yemek kaşığı toz şekeri ve tarçını karıştırıp ruloları bu karışımın üzerinde yuvarlayalım. 1 saat buzdolabında beklettikten sonra yarım santim kalınlığında kesip yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizelim. 160 derece ısıtılmış fırında 5-8 dakika arası pişirelim. Üzerine dilediğimiz marmelatı veya reçeli sürerek servis yapalım.