



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI BİSKÜVİ HAMURU

- 3 Su bardağı un
- 1 Küçük margarin (125 gr.)
- 1 Yumurta
- 1 Çorba kaşığı yoğurt
- 1 Çay bardağı pudra şekeri
- 1 Çorba kaşığı limon suyu
- 1/2 Çay kaşığı karbonat
- 1/2 Çay kaşığı vanilya

Unu genişçe bir kaba eleyiniz. Margarinı katıp iki avuç arasında yağı una yediriniz. Ortasını açıp yumurta, yoğurt, pudra şekeri, limon suyunda eritilmiş karbonat, vanilya, limon kabuğu rendesi koyarak bir hamur yapınız. Bu hamurdan zevkinize göre şekiller vererek değişik tatlı bisküviler yapabilirsiniz.