



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TORBA BİSKÜVİSİ

500 gr. un
250 gr. margarin
300 gr. pudra şekeri
5 yumurta
Biraz vanilya

Yağı porselen bir kap içinde çatal veya telle karıştırarak yumuşatın. Pudra şekerini katın. Şekerle yağ iyice halloluncaya kadar karıştırın. Sonra birer birer ve karıştırarak yumurtaları ilâve edin. Yumurtalar da şekerli yağ ile hallolduktan sonra elenmiş unu koyun. Vanilya tozunu katın. Karıştırarak hamur haline getirin. Bu hamuru ucuna tırtıllı huni takılmış bir bez torbanın içine doldurun. Yağlanmış tepsiye istediğiniz şekilde aralıklı sıkın. Orta hararetili fırında pişirin. Yağlı kâğıdı külâh şeklinde büktükten sonra tepesini yırtarak hunili torba yerine kullanabilirsiniz. Hamurun yarısına kakao karıştırılırsa blsküviler iki renkli hazırlanmış olur.

