



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRK BİSKÜVİSİ

250 gr. un (8 çorba kaşığı)
Yarım paket küçük margarin
125 gr. pudraşekeri (5 çorba kaşığı dolusu)
1 çorba kaşığı yoğurt
Limon kabuğu rendesi
1 adet yumurta
Vanilya
1 fincan süt

Unu hamur tahtasına eleyiniz.

Ortasını açıp, yağı, yumurtayı, sütü, tozşekeri, vanilyayı, yoğurdu koyup, hepsini iyice yoğurunuz. Üç eşit parçaya ayırınız.

5-10 dakika dinlendiriniz.

Her parçayı yarım cm. kalınlıkta açınız.

İstediğiniz şekildeki kalıplarla kesiniz.

Yağlanmış tepsiye dizip, üzerini çatalla süsleyiniz.

Orta ısı fırında hafif pembe renkte pişirip, servis yapınız.
