



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ KREMALI BİSKÜVİ

<https://www.sabah.com.tr>

1 salkım beyaz üzüm
2 su bardağı un
150 gram tereyağı
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
3 çorba kaşığı irmik
Krema için:
1 çay bardağı beyaz üzüm suyu
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı krema
Üzeri için:
Pudra şekeri

Un, tereyağı, pudra şekeri, vanilya ve irmiği iyice yoğurun. Hamuru merdane yardımıyla 2 cm olacak şekilde açın. Dilediğiniz ebattaki yuvarlak kalıpla kesin. Hamurları, yağlı kağıtla kaplanmış fırın tepsisine dizip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Daha sonra soğumaya bırakın. Krema için üzüm suyu, süt, un, pudra şekeri ve kremayı karıştırarak pişirin. Mikser yardımıyla çırparak soğutun. İki bisküvinin arasına krema koyup üzüm yerleştirin. Bisküviler bitene kadar işlemi tekrarlayın. Üzerlerine dilimlenmiş üzüm yerleştirip servis yapın.

