



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VANİLYALI BİSKÜVİ

1 paket (250 g) margarin ya da tereyağı
1,5 su bardağı pudra şekeri
3-3,5 su bardağı un
1 yumurta sarısı
2 çay kaşığı vanilya aroması ya da 1 paket vanilya

Fırınımızı 180 °C'ye getiriyoruz. Oda sıcaklığındaki margarini, yumurta sarısı, pudra şekeri ve vanilyayı derin ve geniş bir kaba alıyoruz. Tahta bir kaşık yardımıyla tüm malzemeler birbirine geçene kadar iyice karıştırıyoruz. 3 bardak unu eleyerek, karışıma ekliyoruz. Ele çok yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edene kadar yoğuruyoruz. Elinize yapışıyorsa azar azar, kıvamı bulana kadar un ekleyebilirsiniz. Hazırladığınız hamuru portakal büyüklüğünde bezelere ayırın. Bezeleri unlamadan, bir merdane ya da oklava yardımıyla yarım santim kalınlığında açın ve istediğiniz kurabiye kalıbıyla kesin. Kalıbınız yoksa çay bardağı veya fincan ağzıyla da yuvarlak bisküviler kesebilirsiniz. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye bisküvileri dizin ve fırının orta rafında yaklaşık 7-12 dakika pişirin. Bisküviler çok hızlı pişecektir, gözünüz üzerlerinde olsun. Pişen bisküvileri tezgaha alın ve oda sıcaklığına geldikten sonra isterseniz çikolata, pudra şekeri veya marmelat ile tatlandırarak, isterseniz sade haliyle ikram edebilirsiniz.

