



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI BİSKÜVİ

18 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
0,5 Kg. un
2 Adet yumurta
0,5 Su Bardağı toz şeker
18 Yemek Kaşığı Sana Yağı
1 Tatlı Kaşığı kabartma tozu
0,4 Çay Kaşığı vanilya
1,5 Su Bardağı toz badem
Yeterince Elma marmelatı

Unu eleyin şekeri, Sana yağını, yumurtaları, toz bademi, vanilyayı ve kabartma tozunu ekleyin. İyice yoğurun, hamuru düz bir zeminde 4mm kalınlığında merdaneyle açın. Hamurla kalıp şeklindeki bir kalıpla kesin. Çıkan şekilli hamurların yarısının ortasını, yine kalıp şeklinde küçük bir kalıpla kesin, hepsini hafifçe yağlanmış fırın tepsisine dizin. 180 derecede 3 dk pişirin, soğuduktan sonra bisküvileri ikili olacak şekilde üst üste koyun. Ortasına elma marmelatı koyun.