



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VANİLYALI NAR BİSKÜVİ

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

225 gr un  
150 gr toz şeker  
2 tatlı kaşığı vanilya esansı  
225 gr tereyağı  
2 yumurta  
Pudra şekeri

Unu ve bir tutam tuzu bir kaptaki karıştırıp eleyin. Oda ısısında yumuşatılmış tereyağını büyük bir cam kaseye alın. Mikserle çırpın. Şekeri ekleyip 5 dakika daha çırpın. Yumurtaları ve vanilya esansını ekleyip birkaç dakika daha çırpın. Unlu karışımı azar azar ekleyip yoğurun. Hamuru iki parçaya bölün. Hamurları iki parça yağlı kağıt arasında yarım santim kalınlığında açın. Nar şekilli bir kalıpla keserek yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 10-12 dakika pişirin. Soğuması için ızgara teli üzerinde bekletin. Üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

