



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YELPAZE

Necip Usta

250 gr. un
100 gr. pudra şekeri
100 gr. yağ
1 bütün yumurta
1/2 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
Az vanilya
1 yumurtanın sarısı

Pudra şekeri, yağ, vanilya ve rende limon kabuğunu ağaç bir spatula ile fazla karıştırmadan ezip birbirine yedirip yumurtaları ilâve ediniz. Bir kere karıştırıp unu ilâve ederek kısa müddet karıştırarak yediniz. Bir mermer üzerine veya düz bir yere hafif un serpip bisküit hamurunu çıkararak üzerine de un serpererek yarım santim kalınlığında açınız. Hamuru sekizer santim dört köşe parçalara kesip kesilen hamuru köşeden köşeye muska biçimi tekrar kesiniz, bir paletle kaldırarak birer santim ara ile tepsiye diziniz. Üzerlerine bir çatalla hafif bastırıp çekerek tırtıl yapınız ve ortadan hızlı 180- 200 derece fırında 8 dakika pişiriniz.