



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ BİSKÜVİ

100 gram margarin  
2 su bardağından 2 parmak az un  
1,5 tatlı kaşığı zencefil  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı toz karanfil  
2 adet yumurta  
1 su bardağından biraz az tozşeker  
Tarım paket kabartma tozu

Unu kabartma tozu ve baharatla birlikte eleyin. Ortasını açın. Yumuşatılmış margarini, şekeri ve yumurtayı unun ortasına koyarak parmaklarınızın ucuyla yoğurun. Yuvarlayarak sert bir hamur haline getirin. Kabin üzerini şeffaf folyoyla kapatın. Buzdolabında 1 gece bekletin. Ertesi gün hamuru unlanmış zeminde çok ince açın. Bisküvi kalıplarıyla kesin. Yağlanmış tepsiye dizerek 190 derecede ısıtılmış fırında esmerleşene kadar pişirin.

