



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ BİSKÜVİ

75 g tereyağı, yumuşatılmış
100 g meyve suyu
225 gr un
100 g pudra şekeri
2 çay kaşığı zencefil
1 büyük yumurta, çırpılmış

Fırını 180 ° C'ye ısıtın.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serin.

Tereyağı ve meyve suyunu bir tencerede eritin. Un, şeker ve öğütülmüş zencefili birlikte karıştırın, ardından eritilmiş tereyağı ve çırpılmış yumurtayı karıştırın.

Karışımı top top yapın ezin, tepsiye aralıklı olarak dizin.

15 dakika ya da altın renginde kadar pişirin. Bisküvileri bir tel rafa aktarın ve soğumaya ve sertleşmeye bırakın.

