



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCEFİLLİ BİSKÜVİ

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Tatlı Kaşığı Ucuyla tarçın, toz zencefil
- 2 Adet yumurta
- 6 Yemek Kaşığı şeker
- 4,5 Su Bardağı un
- 2 Çorba Kaşığı yoğurt
- 1 Adet kabartma tozu

Hamur yoğuracağınız kaba yumuşamış margarini, yumurtayı, yoğurdu, şekerini ilave edip karışımı krem haline gelene dek yoğuralım. Unu, kabartma tozunu, tarçını, zencefili ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Unlanmış bir zeminde 0,5 kalınlığında açtığımız hamuru kurabiye kalıpları ile keserek üzerlerine yumurta akı sürelim. 190 dereceli fırında altı üstü açık pembe renk alana dek pişirelim.