



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## SUSAMLI LİMONLU BİSKÜVİ



Yarım paket margarin  
1 Adet yumurta sarısı  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
1 Çorba kaşığı yoğurt  
1 Çorba kaşığı limon suyu  
1 Adet limon rendesi  
1 tutam tuz  
1 Su bardağı pudra şekeri  
3 - 3,5 Su bardağı un  
Üzeri İçin;  
1 Çay bardağı susam  
1 Adet yumurta beyazı

# Yoğurma kabına; yumurta sarısı, oda ısısında yumuşamış margarin, yoğurt, sıvıyağ ve limon suyu konur, çırpıcı ya da mikserle pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır.

# Üzerine pudra şekeri, tuz, limon kabuğu rendesi ve azar azar eleyerek un katılır, yoğrulur. Ele yapışmayan sertte yakın bir hamur elde edilir.

# Hamur dinlendirilmeden unlu zeminde, merdane ile yarım santim kalınlığında açılır. Bisküvi kalıbı ya da bardak ağzı ile bisküviler kesilir.

# Bisküviler önce yumurta beyazına sonra susama batırılır, yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirilir.

# Soğuyunca servis yapılır.

**Not:** Bu bisküvi hamuruna şeker katmadan ve limon kabuğu rendeleden, tuz miktarını arttırarak tuzlu bisküvi yapılabilir.