MISIRUNLU BİSKÜVİ

Yarım paket margarin
2 su bardağı mısırunu
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı sirke
Yarım çay kaşığı tuz
1 su bardağı pudra şekeri
Alabildiği kadar un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Üzeri İçin;
1 adet yumurta beyazı

Yoğurma kabına yumuşak margarin, yumurta, yumurta sarısı, sirke, pudra şekeri konur, parmak uçlarıyla iyice karıştırılır.
Üzerine vanilya, bir avuç unla karıştırılmış kabartma tozu ve ele yapışmayacak kıvam alana kadar azar azar elenmiş un eklenerek yoğrulur.
Elde edilen hamur, streç filme ya da folyoya sarılarak buzdolabına konur, yarım saat dinlendirilir.
Süre sonunda unlu zeminde merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açılır, çay bardağı ağzıyla yuvarlak kesilir. Bisküviler yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir.
Üzerlerine yumurta beyazı, sürülür, ortalarına fındık büyüklüğünde yuvarlanmış hamur parçaları konur.
Tepsi önceden çok kızdırılmış 200 derece fırına sürülür, açık pembe renkte pişirilir.

Not: Mısırunlu bisküvi yapımında sirke yerine limon suyu kullanılabilir. Sirke ya da limon suyu, kurabiyeye gevreklik kazandırır.