



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

MISIRUNLU BİSKÜVİ



Yarım paket margarin
2 su bardağı mısır unu
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 için;
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: Mısır unlu bisküvi yapımında sirke yerine limon suyu kullanılabilir. Sirke ya da limon suyu, kurabiyeğe gevreklik kazandırır.