



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevezı Lezzetler Mutluluklar Diler

## ZML İNGİLİZ BİSKÜVİSİ



Yarım paket tereyağı  
1 su bardađı pudra Őekeri  
1 ay bardađı kuŐ ũzm  
1 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 tutam tuz  
Alabildiđi kadar un

- # YumuŐak tereyağı, yumurta ve pudra Őekeri parmak uçlarıyla karıŐtırılır.
- # zerine vanilya, unla karıŐtırılmıŐ kabartma tozu, tuz ve toplanana kadar azar azar un eklenerek yoğrulur.
- # Son olarak yıkanmıŐ ve suyu szlmŐ kuŐ ũzm katılır.
- # Hamur unlu zemin üzerinde, merdaneyle, yarım santim kalınlığında açılır.
- # Büyük ay bardağı ağzıyla ya da kurabiye kalıbıyla kesilir. Kalan parçalar toplanır, tekrar açılır ve tekrar kesilir.
- # Bisküviler yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmiŐ tepsiye dizilir.
- # Önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırında pembeleŐene kadar piŐirilir.

**Not:** Bu tarifte mutlaka tereyağı kullanılması tavsiye edilir.