



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

## HOLLANDA BİSKÜVİSİ



1 paket tereyağı (250 gr tereyağı)  
1 çay bardağı pudra şekeri  
1 adet yumurta  
1 fiske tuz  
1 küçük limon kabuğu rendesi  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
3,5 su bardağı un  
İçi için:  
1 çay bardağı toz şeker  
Üzeri için:  
Pudra şekeri

- # Yumuşak kahvaltılık tereyağı, pudra şekeri ve yumurta çukur bir kaptaki birleştirilir. Parmak uçlarıyla malzemeler birbirine yedirilir.
- # İnce rendelenmiş limon kabuğu rendesi, vanilya, tuz ve kabartma tozu katılır. Azar azar un eklenerek yoğrulur.
- # Hazırlanan hamurun üzeri kapatılır, 10 dakika kadar dinlendirilir.
- # Sonra hamur iki parçaya ayrılır. İlk hamur iki streç film arasında, merdaneyle yarım santim kalınlığında açılır.
- # Üstte ki streç film alınır, hamurun yüzeyine yarım çay bardağı toz şeker serpilir. Altta bulunan streç film yardımıyla düzgün bir rulo yapılır.
- # İkinci hamur da aynı şekilde hazırlanır. Rulolar tekrar streç filme sarılır ve buzdolabına yerleştirilir. 1 saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda rulolar keskin bir bıçak yardımıyla, serçe parmağı kalınlığında dilimlenir.
- # Kurabiyeler, pişirme kağıdı serilmiş tepsiye dizilir.
- # 190 derece sıcak fırına verilir. Yaklaşık 10 dakika pişirilir.
- # Fırından alınır alınmaz kurabiyelerin üzerine pudra şekeri elenir.

**Not:** Hamur ruloları, kurabiyelerin daha düzgün kesilebilmesi için buzdolabında bekletilir.