



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  
zeri için;  
1 adet yumurta beyazı

- # Yoğurma kabına yumuşak margarin, yumurta, yumurta sarısı, sirke, pudra şekeri konur, parmak uçlarıyla iyice karıştırılır.
- # zerine 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 ağızıyla 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, kurabiyege gevreklik kazandırır.