



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

SUSAMLI LİMONLU BİSKÜVİ



Yarım paket margarin
1 Adet yumurta sarısı
Yarım ay bardağı sıvıyağ
1 orba kaşığı yoğurt
1 orba kaşığı limon suyu
1 Adet limon rendesi
1 tutam tuz
1 Su bardağı pudra şekeri
3 – 3,5 Su bardağı un
Üzeri için;
1 ay bardağı susam
1 Adet yumurta beyazı

Yoğurma kabına; yumurta sarısı, oda ısısında yumuşamış margarin, yoğurt, sıvıyağ ve limon suyu konur, ırpıcı ya da mikserle pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır.

Üzerine pudra şekeri, tuz, limon kabuğı rendesi ve azar azar eleyerek un katılır, yoğrulur. Ele yapışmayan sertte yakın bir hamur elde edilir.

Hamur dinlendirilmeden unlu zeminde, merdane ile yarım santim kalınlığında açılır. Bisküvi kalıbı ya da bardak ağız ile bisküviler kesilir.

Bisküviler önce yumurta beyazına sonra susama batırılır, yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirilir.

Soğuyunca servis yapılır.

Not: Bu bisküvi hamuruna şeker katmadan ve limon kabuğı rendeleden, tuz miktarını arttırarak tuzlu bisküvi yapılabilir.