



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

KEDİ DİLİ



125 Gr. Margarin (yarım paket)
Üç çeyrek su bardağı pudra şekeri
2 Adet yumurta
1,5 Su bardağı elenmiş un
1 Çay kaşığı ince limon kabuğu rendesi
1 Paket vanilya

- # Çukur bir kaba oda ısısında yumuşamış margarin konur, üzerine pudra şekeri eklenir, mikserde malzemeler macun kıvamına gelene kadar çırpılır.
- # Üzerine birinci yumurta kırılır, karıştırıp yedirildikten sonra ikinci yumurta kırılır, yedirene kadar karıştırılır.
- # Karışımın üzerine eleyerek un katılır, vanilya ve limon kabuğu rendesi eklenir, pürüzsüz yumuşak bir hamur yapılır.
- # Tepsie alüminum folyo ya da yağlı kağıt yayılır. Eğer bu malzemeler yoksa tepsi yağlanır.
- # Kedi dili hamuru ince uçlu krema pompasına konur 7 – 8 cm. uzunluğunda çubuklar tepsinin üzerine aralıklarla sıkılır.
- # Tepsi önceden hafif ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Kedi dilleri hafif pembe renk alana kadar pişirilir.
- # Soğuyunca servise sunulur.

Not: Kedi dili çok amaçlı bir kurabiyedir. Pasta yapımında ve dondurma kenarında kullanılabilir.