

## İlkbahar Bisküvisi

İlkbaharın gelişini yapboz şeklinde bir bisküvi yaparak kutlamak ister misiniz?

### Malzemeler:

- 100 gr tereyağ
- 6 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı süt
- 2 su bardağı kepekli un
- Yağlı kâğıt

### Süslemek için:

- Turuncu renkli gıda boyası
- 3 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 - 2 çay kaşığı su



### Bisküvinin Yapılışı:

1. Oda sıcaklığındaki tereyağını pudra şekeriyle karıştırın.
2. Bu karışımın içine yumurta, süt ve un ekleyin.
3. Yumuşak bir hamur elde edene kadar elinizle yoğurun.
4. Hamuru, hafifçe unlanmış bir yağlı kâğıdın üzerinde merdaneyle açın ve yaklaşık 0,5 cm kalınlığında olmasını sağlayın.
5. Hamuru bir yapboz oluşturacak şekilde kesin; ancak parçaları birbirinden ayırmayın.
6. Önceden ısıtılmış fırında 180 °C'de yaklaşık 15 dakika pişirin.
7. Bisküviler biraz soğuduktan sonra altından da hava almasını sağlayacak bir

telin üzerine alın. İyice soğumalarını bekleyin.

### Süslemenin Yapılışı:

1. Pudra şekerini bir kaba koyun.
2. Üzerine 1 - 2 çay kaşığı su ekleyin.
3. Pütürsüz bir karışım elde edene kadar karıştırın.
4. Bu karışımı kullanarak bisküvinin üzerinde ilkbahar konusuna uygun desenler oluşturun.
5. Karışımın bir kısmına çay kaşığının ucuyla turuncu gıda boyası koyun ve süslemeye bununla devam edin.
6. Karışımın katılaşmasını bekleyin.

Afiyet olsun!