



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

2 RENKLİ BİSKÜVİ

1 su bardağı pudra şekeri
150 gr tereyağı
1 çay bardağı süt
Aldığı kadar un
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
Vanilya
1 kaşık kakao

Oda sıcaklığındaki tereyağı ile pudra şekeri iyice ovun. Süt, yumurta, kabartma tozu, vanilya ilave edilip karıştırın. Un ilave edip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Üç eşit parçaya ayırınız. Bir parçasını kakao ile yoğurun.

Beyaz olan iki hamura 3-4 mm incelikte açınız. Kakaolusunu da aynı kalınlıkta açıp iki beyaz hamurun ortasına koyunuz.

Hamuru 3 cm lik şeritlere ayırın. Şeritleri tekrar kare, dikdörtgen parçalara ayırıp tepsiye dizin. Orta hararetili fırında pişiriniz.