



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

İKİ RENKLİ BİSKÜVİ

2,5 su bardağı un
1 küçük Paket margarin ve 1 ince dilim ilave (150 gr.)
Yarım su bardağı Pudra şeker
1 yumurta
Limon kabuğu rendesi
Vanilya
1- 2 çorba kaşığı kakao

Un elenir. Ortasına yağ, pudra şekeri, yumurta, limon kabuğu rendesi, vanilya konup yoğrulur. (Fazla yoğrulmaz, hamur bozulur.)
Hamur ikiye ayrılır. Bir tanesine elenmiş kakao katılıp yoğrulur.
Hamurlar ayrı ayrı Parmak genişliğinde yuvarlanır. Sonra birbirine dolanıp iki parmak uzunluğunda kesilir.
Tepsiye dizilip, orta hararetili fırında pişirilir. (10 15 dakika.)

Not: İstenirse, hamurlar merdane ile açılıp üst üste konarak sarılır ve dilimlenerek de pişirilir.
