



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İKİ RENKLİ BİSKÜVİ

Ankara Büyükşehir Belediyesi  
Belmek Yemek Kitabı

2 adet yumurta  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 paket margarin (oda sıcaklığında yumuşatılmış)  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
2 çorba kaşığı kakao  
Aldığı kadar un

Derin bir kabın içine pudra şekeri, margarin, yumurta, kabartma tozu, vanilya ve un ilavesiyle kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. Hazırlanan hamur, iki eşit parçaya ayrılır. Ayrılan hamurun bir parçasına 2 çorba kaşığı kakao katılıp tekrar yoğrulur. 10 dakika dinlendirilir. Beyaz hamur ve kakaolu hamur merdane yardımıyla kare şeklinde açılır, açılan hamurlar üst üste konarak ikisi birlikte inceltilecek şekilde tekrar açılır. Şekli kalıplarla kesilip yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pişirilir.

