



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI JOLELİ SANDVIÇ BİSKÜVİ

500 gr un
1 tane yumurta
125 gr pudra sekeri
250 gr. yumusamis margarin
1 sise kayisi receli
1 su bardagi tozseker
Üzeri için:
Çikolata tanecikler

Malzemeleri bir kaba alip iyice yoguralim. Yogurdugumuz hamurumuzu strec folioya sarip üç dört saat buzdolabinda dinlendirelim. Dinlenen hamuru cikartip merdane yardimi ile 1 cm lik kalinlikta acalim. Sonra istedigimiz dikdörtgen kalıplarla kesip tepsimize dizelim ve bu sekildeki biskuvilerimizi 175 dereceli firinda kizarana kadar pisirelim. Tencereye kayisi recelini ve sekeri alip on dakika iyice kaynatalim ve sogutalim. Pisen biskuvilerimizi cikartip onlari da sogutalim. Soguyan biskuvilerin icine kayisi jolesini firca ile güzelce sürelim ve cikolataya bandiralim. Diger üzerine kapatacagimiz biskuvinin icinede kayisi jolesini sürüp sandvic gibi birbirine yapistirip kapatalim. Biskuvilerimizi servis tabagimiza alip üzerine pudra sekeri döküp servis yapalim.