



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY AMERİKAN BİSKÜVİSİ

Malzemesi:

200 gram un

20 gram kakao

115 gram margarin

80 gram pudra şekeri

3 yumurta sarısı

1 kahve kaşığı vanilya

Hamur tahtasına, unu, kakao ve pudra şekeri ile eleyin. Ortasını havuz gibi açın. Buraya yumurta sarılarını, margarini koyarak yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru, yağ kağıdına sararak buzdolabında bir saat dinlendirin. Bir saat sonra bu hamuru unlanmış tahtada merdane ile yarım santim kalınlığında açarak, yuvarlak veya dört köşe şekiller kesin. Hamurları yağlanmış tepsiye dizin. Orta ısıdaki fırında 15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra tepside alarak servis yapın.