



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISILI BİSKÜVİ

Yarım paket tereyağı
1 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 çorba kaşığı kakao
1,5 su bardağı un
yarım su bardağı hindistancevizi
1 su bardağı kıyılmış kuru kayısı
1 çay bardağı damla çikolata

Şeker, yumuşak tereyağı ve yumurta çırpılır. Diğer malzemeler katılır, yoğrulur. Hamurdan bir çorba kaşığı kadar parçalar alınır, yuvarlanır, üzerine biraz bastırılır, 190 derece önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirilir.

[ML® Kaklı Kurabiye için tıklayın](#)