



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BACI GÖZ

1 paket margarin
1 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı nişasta
Alabildiği kadar un

Yumuşak margarin, pudra şekeri ve yumurta bir kaba konur. El mikseriyle pürüz kalmayana kadar çırpılır. Üzerine nişasta, kabartma tozu ve vanilya eklenir. Kıvam alana kadar un ilave ederek yoğrulur. Hamur ikiye ayrılır. Yarisına kakao eklenir, katı olursa az su ilave edilebilir. Beyaz hamur ikiye ayrılır, streç filmin üzerine konur, merdane yardımıyla kare açılır. Kakaolu hamur da ikiye ayrılır, açılan hamur boyunda, baston gibi yuvarlanır. Açılan hamurun kenarına konur, streç film yardımıyla rulo yapılır. Kalan diğer hamurlar da aynı şekilde yapılır. Keskin bıçakla 1 parmak eninde dilimlenir, tepsiye dizilir. 190 derece fırında 10 dakika pişirilir.
