



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKREM KURABIYE

125 gr margarin
1 ay bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı yoğurt
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 adet yumurta
Aldığı kadar un
Aldığı kadar krem ikolata

Margarin, sıvı yağ, yoğurt, pudra şekeri, kabartma tozu, vanilya, yumurta karıştırın. Aldığı kadar un ilave edin. Kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun.

Bu hamurdan küçük bezeler kopartın ve merdane yardımıyla açın ve inceltin.

Bir ay kaşığı kadar krem çikolatayı hamurun bir kenarına koyun ve hamurun diğ er yarısını üzerine kapatın su bardağını üzerine bastırın.

Bardakla kesince üst tarafı zaten kesince yapışıyor.

Tepsiye dizin ve ısıtılmış fırında hafif pembeleşene kadar pişirin.



Fotoğraf "Ömeralp elik" tarafından gönderildi. 30.04.2020