



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKREM

125 Gr Sana Hamurışı
1,5 Çay Bardağı sıvıyağ
25 Adet Yuvarlak Bayram Çikolatası
1,5 Çay Bardağı tozşeker
4 Su Bardağı un
1,5 Çay Bardağı yoğurt
1 Paket vanilya

Un, Sıvıyağ, oda sıcaklığındaki sana mardarin, yoğurt, tozşeker ve vanilyayı karıştırıp yoğurun. Yumşak bir hamur elde edin. Hamurdan yarım limon büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizde bastırıp inceltin. İçine tam ortaya bir tane yuvarlak bayram çikolatası koyun. Bohça şeklinde hamurun uçlarını toplayıp kapatın ve ters çevirin. Yuvarlak bir kurabiye olsun. Yağsız bir tepsiye dizin altına yağlı kağıt serebilirsiniz. Küçük ince bir bıçakla kurabiyelerin üstünü baklava dilimi gibi çizin. Önceden ısıtılmış 170 C fırında renk alana kadar pişirin.



Fotoğraf "Ömeralp Çelik" tarafından gönderildi. 30.04.2020