



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DESENLİ BİSKÜVİ

6 kişilik Gerekli malzeme:

2,5 su bardağı un

Yaklaşık 1 su bardağı tereyağı

1 adet yumurta

1 paket vanilya

2 kahve fincanı toz şeker

Birkaç adet çikolatalı ve renkli şekerleme

2 orba kaşığı çikolata rendesi

1 tutam tuz

Birkaç adet dondurma ubuğı

Fırını 200 dereceye ayarlayın. 2 su bardağı un, yumurta, toz şeker, küp doğranmış tereyağı, tuz ve vanilyayı derince 1 kasede karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru bir süre dinlendirin.

Hamur tahtasına un serpip hamuru 1 cm kalınlığında açın. Uygun hamur şekillendirici aletlerle değişik motifler kesin. Hazırladığınız bu bisküvilerin uç kısmına ubuğı sokup elinizle yapışmasını sağlayın. ikolatalı ve renkli yuvarlak şekerlemeleri hamurun üzerine hafifçe bastırarak yerleştirin.

Bisküvileri yağlı kağıtla döşenmiş bir fırın tepsisine yanyana dizin. Fırına vererek 7-8 dakika pişirin.