



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMİNO BİSKÜVİLER

1,5 su bardağı un
60 g yumuşak margarin
3 yemek kaşığı pudra şekeri
1 yumurta sarısı
1 paket vanilya
1 tutam tuz
2 çay kaşığı ılık su
1 su bardağı Damla çikolata

Unu hamur yoğuracağınız kaba eleyin ve pudra şekeri ile karıştırın.

Bu karışıma yumuşamış yağı ilave edin ve yoğurun. Yumurta sarısı, tuz, vanilya ve ılık suyu ilave edin. Pürüzsüz bir hamur oluncaya kadar yoğurun.

Hamuru merdaneyle 0,5 cm kalınlığında açın. Cetvel yardımıyla 3X7 cm ölçülerinde dikdörtgenler kesin.

Ortalarına bıçakla hafif bastırarak iz yapın ve damla çikolata ile istediğiniz sayılarla süsleyin.

Kurabiyeleri yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 10-12 dakika pişirin. Renkleri hafif pembe olmaya başlayınca çıkarın.

