



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DUBLE BİSKÜVİ

1 paket margarin
1 ay bardağı+1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 adet yumurta
2 orba kaşığı kakao
2 orba kaşığı su
1 paket vanilya
1 ay kaşığı karbonat
1 su bardağı mısır nişastası
Yeterince un

Yumuşamış margarin, yumurta ve şeker parmak uçlarıyla karıştırılır. Nişasta, vanilya ve karbonat katılır, biraz yoğrulur. Toplanması için un ilave edilir. Elde edilen hamur ikiye ayrılır. Bir parçasına su ve kakao ilave edilir, yoğrulur. İki renk hamur, ayrı ayrı, merdaneyla, bıçak sırtı kalınlığında açılır. Sonra üst üste konur, parmak uçlarıyla hafifçe bastırılır. Yüzeyine çatalla delikler yapılır. Bir kurabiye kalıbı ya da çay bardağı yardımıyla iki kat birden kesilir. Fırın tepsisine dizilir. 200 derece fırında 10 dakika pişirilir.