



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DUTLU BİSKÜVİ

Yarım paket margarin  
1 adet yumurta  
1 paket vanilya  
1 ay bardađı kuru dut  
1,5 çay bardađı pudra řekeri  
1 ay kaşığı kabartma tozu  
Yeteri kadar un

Yumuřak margarin, yumurta ve şeker parmak uçlarıyla karıştırılır. zerine vanilya, kabartma tozu ve azar azar katarak un eklenir. Ele yapışmamaya başlayınca birkaç parçaya kesilmiş dut kurusu katılır, karıştırılır. Hamur buzdolabında yarım saat kadar dinlendirilir. Daha sonra unlu zeminde merdaneyle yarım santim kalınlığında açılır. Bisküvü kalıbı ya da bardak ağzıyla kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.