



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İKİ RENKLİ BİSKÜVİ

180 gram tereyağı
Yarım su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı vanilya
1 adet yumurta
2,5 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 çorba kaşığı kakao

Derin bir kasede, oda sıcaklığındaki tereyağını toz şekerle birlikte mikserleyin. Vanilya ve yumurtayı ekleyip karıştırın. Un ve kabartma tozunu eleyerek karışıma ekleyin.

Kaşıkla karıştırıp hamuru toparlamak için yoğurun. Hamuru iki eşit parçaya ayırın.

Parçalardan birine kakao ekleyip yoğurun.

Sade ve kakaolu hamurları ayrı ayrı düz ve unlu bir zeminde dikdörtgen olarak açın. Sade hamurun üzerine kakaolu hamuru yerleştirin.

Kenarlardaki yamuk kısımları bıçakla kesip dikdörtgen şekli verin. Hamuru folyonun üzerine alıp rulo şeklinde sarın.

Buzdolabında 1-2 saat bekletin. Hamuru dolaptan çıkartıp yarım cm kalınlığında dilimleyin.

Yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10-15 dakika pişirin.

Tepside soğutup servis yapın.

Not: Kurabiyeler pişerken yayılırlar. Birbirlerine yapışıp şekillerinin bozulmaması için tepsiye aralıklı şekilde dizin.

