



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU BİSKÜVİ

125 Gr Sana Hamurışı
1 Adet Yumurtanın sarısı
1 Çay Kaşığı toz tarçın
1 Adet yumurta
2 Su Bardağı un
1 Çay Kaşığı Toz karanfil
2 Çorba Kaşığı kakao
8 Çorba Kaşığı tozşeker
100 gr meyve kurusu (erik, dut, üzüm)

Un, karanfil, tarçın ve kakaoyu birlikte eleyin. Margarini ekleyip, parmak uçlarınızla unlu karışıma yavaşça yedirin. Toz şeker yumurta ve yumurta sarısı ve meyve kurusunu ekleyin. Düz bir zemini unlayıp, hamuru bu zeminde yoğurun.20 bezeye ayırıp, elinizde şekil verin. Yağlanmış tepsiye dizip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alıp 5 dakika dinlendirin. Bisküvileri fırın teline alıp soğumaya bırakın, soğuk olarak servis yapın.