



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KALP BİSKÜVİ

2 su bardağı un
4 çorba kaşığı nişasta
1.5 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
5 çorba kaşığı süt
4 çorba kaşığı margarin
1 paket vanilya
Tuz

Un, nişasta, kakao, pudra şekeri ve tuzu karıştırıp ortasını havuz gibi açın. Yumurta, süt, margarin ve vanilyayı ekleyip yoğurun. Sert bir hamur elde edin. Alüminyum folyoya sarıp buzdolabında en az 10 dakika bekletin. Merdaneyle açıp kalıpla arzu ettiğiniz şekilde kesin. Yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin.