



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KALP BİSKÜVİ

4 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
1,5 Su Bardağı kakao
1 Tutam tuz
4 Çorba Kaşığı nişasta
5 Çorba Kaşığı süt
2 Su Bardağı un
1 Su Bardağı pudraşekeri
1 Adet yumurta
1 Paket vanilya

Un, nişasta, kakao, pudraşekeri 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 (hamuru bir gece önceden de hazırlayabilirsiniz). Daha sonra açıp, kalıpla arzu ettiğiniz şekilde kesin. Yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin.