



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU SANDVIÇ BİSKÜVİ

<https://www.elele.com.tr>

145 gr un
Yarım çay kaşığı karbonat
1 tutam tuz
75 gr tereyağı
7 yemek kaşığı kakao
135 gr toz şeker
65 gr esmer şeker
1/3 su bardağı yoğurt
1 paket vanilya
İçi için:
100 ml krema
200 gr labne peyniri
2 yemek kaşığı pudra şekeri
1 paket vanilya
Renkli gıda boyası

Fırını 175 dereceye ayarlayın. Unu bir kaba eleyin. Tereyağını sos tenceresine alıp orta ateşte eritin ve kısık ateşe alarak hafif kahverengi oluncaya kadar bekletin. Ocaktan alıp kakao ile şekerleri ekleyin ve çırpın. Yoğurt, vanilya, un, karbonat ve tuzu ekleyerek iyice karıştırın. Dondurma kaşığı ile hamurdan parçalar kopartıp yağlı kağıt serili tepsiye 2.5 cm aralıklarla dizin ve üstlerine bastırın. Fırında 7-8 dakika pişirin. Fırından çıkarıp birkaç dakika beklettikten sonra spatula ile tepside alıp ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın. Labne peyniri, vanilya ve pudra şekerini mikserle çırpın. Kremayı ekleyip karıştırın. Gıda boyası ile renklendirin ve düz uçlu sıkma torbasına doldurun. Kurabiyelerin yarısının üzerine krema sıkıp diğer yarısını üstlerine yapıştırın ve servis tabağına dizin. Servis yapın.

