



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARA YAPRAK BİSKÜVİSİ

Yarım paket margarin
1 adet yumurta sarısı
1 büyük çay bardağı pudra şekeri
2 dolu çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 fiske tuz
1 fiske kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta beyazı
1 çorba kaşığı tarçın

Yumuşak margarin ve diğer malzemelerin eklenmesiyle toplanmış bir hamur yapılır. Sonra merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açılır. Yaprak biçiminde bisküvi kalıbıyla kesilir. Daha sonra bıçakla yaprak damarları çizittirilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta beyazı sürülür ve tarçın serpilir. 200 derece sıcak fırına verilir. 10 dakika pişirilir.