



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI BİSKÜVİ

Yarım paket tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 yumurta
Alabildiği kadar un
yarım çay bardağı kakao
1 çay bardağı hindistancevizi
1 su bardağı kıyılmış kuru kayısı
1 su bardağı damla çikolata

Şeker, tereyağı, yumurta çırpılır. Diğer malzemeler eklenir, yoğrulur, hamurdan bir çorba kaşığı kadar parçalar alınır yuvarlanır, üzerine biraz bastırılır, 190 derece kızgın fırında 15 dakika pişirilir.