



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI BİSKÜVİ

125 gr. tereyağı
1 su bardağından 2 parmak eksik pudra şekeri
1.5 çay kaşığı kakao
1 adet yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
Un
Kaymak İçin:
1 yumurta beyazı
1.5 su bardağı pudra şekeri

Yumuşamış tereyağı, pudra şekeri ve vanilya karıştırılır. Diğer malzemeler de eklenir. Ele yapışmaz bir hamur olana kadar yavaş yavaş un eklenir. 15 dakika dinlendirilir. Daha sonra merdaneyle açılır. Çay bardağı ile yuvarlaklar kesilir. 180 derece ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirilir. Kaymak için yumurta beyazı çukur bir kaba alınır. Üzerine 2 kaşık pudra şekeri eklenir ve çırpılmaya başlanır. Her seferinde 2'şer kaşık pudra şekeri eklenerek şeker bitene kadar çırpılır. Bisküviler soğuyunca bir tatlı kaşığı kaymak bisküvinin üzerine sürülür ve diğer bisküvi de kaymağın üzerine yapıştırılır.