



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI BİSKÜVİ

3/4 su bardağı tereyağı
yarım su bardağı pudraşekeri
2 çay kaşığı portakal esansı
1 buçuk su bardağı un
1/4 su bardağı mısır nişastası
Krema için:
1/4 su bardağı tereyağı
1 su bardağı pudraşekeri
1 çorba kaşığı krema
yarım portakal suyu
yarım rendelenmiş portakal kabuğu
1 çay kaşığı kakao

Mikser yardımıyla tereyağını krema haline gelene dek çırpın. Yarım su bardağı pudraşekeri ekleyin ve çırpıma devam edin. Portakal esansını da ekledikten sonra 1-2 dakika daha çırpın. Ardından unu ve mısır nişastasını ekleyin. Düşük hızda, malzemeler özleşene dek çırpın. Hamuru 2 eşit parçaya düz yuvarlak bir tabak üzerinde yassılaştırın.

Üzerini plastik folyoyla kapatarak, buzdolabında 1 saat bekletin. Kreması için küçük bir kaptaki tereyağını çırpın. Şekeri yavaş yavaş ekleyin. Ardından kremayı, portakal suyunu, rendelenmiş portakal kabuğunu ve kakaoyu ekleyin. İyice karışana dek çırpın.

Koyu bir kıvam alması için buzdolabında 15-20 dakika bekletin. Fırını 200 derecede ısıtın. Buzdolabında beklettiğiniz hamurları, unlu bir zeminde yarım cm. kalınlığında açın. Küçük bir bardak yardımıyla 1 hamurdan parçalar kesin.

Kestiğiniz hamurları yağlı kağıtla kaplanmış tepsiye sıralayın. 15-17 dakika pişirin. Pişen bisküvileri spatula yardımıyla tepside alın. Yarısının üzerine kremadan sürün. Diğer yarısını üzerine kapatıp, servis yapın.