



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI BİSKÜVİ

- 4 su bardağı un
- 2 adet yumurta
- 1 paket margarin
- 3 çorba kaşığı kakao
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 paket margarin
- 2 paket vanilya
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 4 çorba kaşığı kakao
- 1 su bardağı toz şeker

Krema için; süt, şeker, nişasta, kakao ve un karıştırarak pişirilir. Kaynamaya başlayınca vanilya ve tereyağ katılıp iki taşım daha kaynatılır. Ocağın altından alınarak soğumaya bırakılır. Hamur malzemeleri karıştırılıp yoğrulur. Elde edilen hamur merdane ile 3 mm kalınlığında açılıp su bardağı ile kesilir. Kesilen yuvarlakların yarısı minik bir kurabiye kalıbıyla kesilip delik açılır. Ben tırtıl kurabiye kalıbımın başı ile kestim. Yağlı kağıt serili tepsiye dizilen kurabiyeler buzdolabında 15 dakika dinlendirilip 175 dereceye önceden ısıtılmış fırında pişirilir. Fırından çıkıp soğuyan deliksiz bisküvilerin üzerine krema sürülüp üzerine bir tane delikli bisküvi kapatılır. İsteğe göre hindistancevizi ile süslenip servis edilir.