



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZAİK BİSKÜVİ

Necip Usta

250 gr. pudra şekeri

500 gr. yağ

750 gr. elenmiş un

Az vanilya

1 çorba kaşığı kakao

Yağı bir mermerin üzerinde veya düz bir satıhta pudra şekeri ve vanilya ile fazla köpürtmeden eziniz ve unu ilâve ederek karıştırarak tamamen yediriniz. Yalnız fazla yoğurmayınız. Hamuru ikiye bölünüz yarımlardam birine kakaoyu katarak iyice yediriniz.

Hazırlanan hamurları dört santim kutruna yuvarlayıp sonra hafif yere vurarak tuğla gibi dört köşe yapınız. Yarım saat buzdolabında sertleştirip keskin bir bıçakla 1 santim eninde boyuna dört dilim yapınız. Dilimlerin üzerine fırça ile hafif çırpılmış yumurta sürüp bir tanesini üst üste bir sarı bir siyah olarak dört dilim yerleştirip diğerini bir siyah bir sarı olarak yerleştiriniz. Bu sefer tekrar boyuna üstten birer santim eninde birer sarı birer siyah çıkacak şekilde kesiniz. Dilimlere tekrar hafif fırça ile yumurta sürüp dilim dilim tekrar üst üste yalnız renk olarak sarının üzerine siyahı getirerek diziniz. Sonra enine birer santim kalınlığında kesiniz ve birer santim ara ile tepsiye dizip ortadan hızlı 180 derece fırında 8-10 dakika pişiriniz.