



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ BİSKÜVİ

150 Gr Sana Hamurışı
2 Adet çorba kaşığı kakao
1 Adet yumurta
1 Adet limon kabuğu rendesi
1 Adet paket vanilya
1 Çay Bardağı pudra şekeri
2,5 Su Bardağı un

Un hamur tahtasına alınır. Ortası havuz gibi açılıp içine yumuşak yağ,pudra şekeri,limon kabuğu rendesi,1 yumurta ve vanilya konulur. El ile yoğrulur fakat çok uzun süre yoğurulmaz. El ile hamur ikiye bölünür.Bir parçaya kakao yoğrulur. Kakao hamurun her yerine eşit şekilde dağılır. Kakaolu hamur ip gibi uzunlamasına yuvarlanır.Diğer hamurda aynı şekilde yuvarlanır.iki hamur birbirine dolanıp 10cm aralıklarla kesilir. Yağlanmış tepsiye bisküviler dizilir. Orta ateşli fırında 15 dk pişirilir. Fırından çıktıktan sonra soguyunca servis yapılır.