



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI BİSKÜVİ

125 gr margarin
110 gr toz şeker
1 adet yumurta
1 paket vanilya
250 gr un
3 tatlı kaşığı sıcak su
2 yemek kaşığı kakao

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Kakao ve sıcak suyu küçük bir kaptaki karıştırın. Margarini, şeker, yumurta ve vanilyayı hamur yoğurma kabına alıp mikserle krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Elenmiş unu ekleyerek yoğurun. Hamura kakao karışımını ekleyerek yoğurun. Her parçayı 4 eşit parçaya bölün ve unlanmış zeminde yuvarlayarak 40 cm uzunluğa getirin. Vanilyalı ve kahveli ruloları birbirine dolayın ve 5 cm uzunluğunda parçalar kesin. Yağlı kağıt serili tepsiye dizerek 15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.