



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## KARYAĞDI BİSKÜVİSİ



1 paket tereyağı  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 su bardağı mısır nişastası  
2 su bardağı un  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Yarım çay kaşığı tuz  
2 çorba kaşığı kakao  
zeri İçin;  
2 çorba kaşığı pudra şekeri

- # Yumuşak tereyağı ve pudra şekeri parmak uçlarıyla birbirine yedirilir.
- # zerine kakao, nişasta, tuz, 1 su bardağı un, kabartma tozu ve vanilya katılır, yoğurmaya başlanır.
- # Kalan uz azar azar eklenerek, hamur yoğurma işlemi tamamlanır, hamur buz dolabında yarım saat bekletilir.
- # Orta büyüklükte fırın tepsisi yağlanır. Dinlenen hamur tepsiye parmak uçlarıyla bastırarak yerleştirilir, yarım kibrit kutusu büyüklüğünde dilimlenir.
- # Kurabiye önceden ısıtılmış kızgın 200 derece fırına verilir, 15 dakika pişirilir.
- # Sıcak durumdayken kesik yerleri tekrar kesilir. zerine pudra şekeri serpilir.
- # Soğuyunca servise sunulur.

**Not:** Kurabiye fırından çıktığında yumuşak olacağı için, keserken kırılmaz.