MOZAİK BİSKÜVİ

1 Paket pötibör bisküvi (28 adet)
1 Paket margarin (250 gr.)
2 Adet yumurta
1 Su bardağı süt
1,5 Su bardağı pudra şekeri
2 Su bardağı un
1 Su bardağı mısır nişastası
1 Paket kabartma tozu (10 gr.)
1 Paket vanilya
2 Çorba kaşığı kakao

Margarin kısık ateşte eritilir, ılıması için biraz bekletilir.
Çukur bir kaba yumurtalar kırılır, çatalla şeklini kaybedene kadar çırpıldıktan sonra, süt ve pudra şekeri eklenir, karıştırılır.
Üzerine ılımış margarin, elenmiş un, mısır nişastası, kakao, kabartma tozu ve vanilya katılır, iyice karıştırılır.
Hamur normal kurabiye hamurundan cıvık ve pürüzsüz bir kıvam alınca, üzerine küçük parçalara kırılmış pötibör bisküvi eklenir.
Bisküviler hamur içinde fazla ufalanmayacak şekilde karıştıktan sonra, hamur 2 eşit parçaya bölünür.
2 karış eninde alüminyum folyo ya da temiz bir naylon çalışma tezgahına serilir. Bisküvi hamuru uzunlamasına folyoya konur ve dikkatlice sarılır. 2. parçaya da anı işlem uygulanır.
Buzdolabının ayarı normalden daha soğuk bir konuma getirilir. Bisküvi paketleri buzdolabının alt rafına yerleştirilir, en az 8 saat bekletilir.
Süre sonunda bisküvi paketleri buzdolabından çıkarılır, bu arada fırın 195 dereceye ayarlanır. Alüminyum folyodan bisküvi hamuru şeklini bozmadan çıkarılır, yarım parmak kalınlığında bıçakla kesilir.
Kesilen bisküviler yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizilir, 10 – 15 dakika pişirilmek üzere fırına verilir.
Fırın kapağı açılmadan, mozaik bisküviler içinde soğutulur, arzu edildiği zaman ikram edilir.

Not: Mozaik bisküviye katkı malzemesi olarak, küçük doğranmış kuru meyve taneleri de eklenebilir. Bu durumda süt miktarı 1 çay bardağı kadar arttırılır.