



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ BİSKÜVİ

2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)  
1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu  
1 Yumurta  
8 Yemek Kaşığı Margarin (135g)  
½ Çay Bardağı Sıvı Yağ (50ml)  
1 Çay Bardağı Toz Şeker (90g)  
1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin  
1 Paket Pakmaya Çikolatalı Bademli Puding  
½ Çay Bardağı Pakmaya Kakao (15g)  
1 Çay Bardağı File Badem (50g)  
2-2,5 Su Bardağı (200-250 G) Buğday Unu  
Üzeri için:  
Bitter Çikolata (40g)

Fırınınızı önceden 175°C ayarlayıp ısıtın.

Bir çırpma kabında şeker eriyip karışım köpüklenene kadar yumurta ve şeker mikser yardımı ile yüksek devirde çırpın.

Unu ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu eleyerek yumurtalı karışıma ekleyin. Çikolata dışındaki diğer malzemeleri de ekleyin ve karıştırın.

Elde ettiğiniz hamuru 5-6 dakika yoğurun.

Hamuru ikiye ayırıp, her bir parçayı merdane ile yaklaşık 0,5 cm kalınlığında açın. Kurabiye kalıbı ile ince uzun kesip, fırın tepsisine dizin.

Önceden 175°C ısıtılmış fırında 20-30 dakika pişirin.

Çikolatayı benmari usulü eritin ve soğumuş bisküvilerin yarısını çikolataya batırın. Çikolata donunca servis edin.

