



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSCOTTİ

200 gr margarin
1 tepeli su bardağı pudra şekeri
3 yemek kaşığı kakao
4 su bardağı un
yarım paket kabartma tozu
1 küçük çay bardağı antep fıstığı
1 küçük çay bardağı badem
50 gr. bitter çikolata
3 adet yumurta

Soğuk margarini ve 3 su bardağı unu robottan geçirin. Robotunuz yoksa yumuşak sana yağı kullanıp elinizle una yedirin.

Yumurta, pudra şekeri, kakao, kabartma tozunu ve yavaş yavaş kalan 1 bardak unu ilave edip yumuşak bir hamur elde edin. İçine çerezleri, ve çikolatayı katıp tekrar yoğurun.

Hamuru ikiye bölün ve iki parçayı da rulo yapın. Tepsiye yerleştirip üzerine hafifçe bastırarak yassılaştırın.

200 derecelik önceden ısıtılmış fırına verip 20-25 dakika kadar pişirin.

Fırından alıp 10 dakika bekleyin. Sonra 1 cm. kalınlığında dilimler halinde kesin. Keserken tırtıklı ekmek bıçağı kullanın ve kırılmaması için çok dikkatli olun.

Tercihen fırının tel ızgarasına dizip 150 derecede 40 dakika kadar kuruması için fırınlayın.



Fotoğraf "göz göz" tarafından gönderildi. 28.09.2018