



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİSKÜVİ KAPAKLI SICAK ÇİKOLATA

6 kişilik gerekli malzame:

Sıcak çikolata için;

300 gr bitter çikolata

5 çay fincanı süt

1 çay kaşığı tarçın

1 paket vanilya

1 tatlı kaşığı tozşeker

Bisküvi hamuru için:

2.5 su bardağı un

100 gr iri çekilmiş fındık

125 gr tereyağı

1 su bardağı tozşeker

2 yumurta sarısı

1 paket vanilya

1 tutam tuz

30 gr bitter çikolata

1. Un, 60 gr fındık, tereyağı, şeker, yumurta sarısı, vanilya ve tuzu bir kaptan yoğurun. Buzdolabında 1 saat bekletin. Hamuru yarım cm inceliğinde açın. Çay fincanının ağızıyla yuvarlaklar kesin. Artan hamurlardan kapak tutacaklarını hazırlayın. Hamurların üzerine yerleştirin. 180 derece fırında pişirin. Servis tabağına alıp ılınmaya bırakın.

2. 30 gr çikolatayı eritip bisküvilerin kenarına fırçayla sürün ve kalan fındığı serpiştirip yapıştırın. Sıcak çikolata için, sütü bir kaptan ısıtın. 300 gr çikolatayı ilave edip kısık ateşte eriyinceye kadar karıştırın. Tarçın, vanilya ve tozşeker ekleyip karıştırın. Sütlü çikolatayı ocaktan alıp çay fincanlarına paylaşın. Önceden hazırladığınız bisküvileri fincanların üzerine kapatıp servis yapın.