



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAKMA ÇOKOPRENS

1 adet yumurta
1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay kaşığı karbonat
1 paket vanilya
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Kakaolu fındık kreması

Yumuşak margarin, şeker ve yumurta birlikte çırpılır. (mikserle) Üzerine un, karbonat ve vanilya eklenir. Bütünleşene kadar yoğrulur. Hamur merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açılır. Su bardağı ağızıyla kesilir. Tepsiyeye dizilir. 190 derece fırında pambelaşene kadar pişirilir. Soğuduktan sonra bisküvilerin yarısına kakaolu fındık kreması sürülür. Kalan bisküviler üzerine kapatılır.