



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAVDAR EKMEKLİ BİSKUVİ

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1 Su Bardağı ufalanmış çavdar ekmeği
- 50 gr damla çikolata
- 1 Aldığı kadar un
- 50 gr kuru üzüm
- 1 Aldığı kadar toz şeker
- 2 Adet yumurta
- 1 Paket kabartma tozu
- 2,5 Çay Bardağı şeker
- 1 Paket vanilya
- 1 Adet üzeri için: yumurta sarısı
- 2 Yemek Kaşığı süt

Yumurtanın birinin sarısını ayırın. Tüm malzemeyi yoğurma kabına alın ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Hamuru 5 dakika dinlendirip unlu zeminde 0,5 cm. kalınlığında açın ve kurabiye kalıplarıyla kesin. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün ve toz şeker serpin. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında üzeri pembe olana kadar pişirin.
