



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAY POŞETİ BİSKÜVİSİ

Yarım paket margarin
1 paket vanilya
1 çay bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
Yarım paket kabartma tozu
Un
Kaplama için:
1 paket kare sade çikolata
1 tatlı kaşığı margarin

Oda ısısında yumuşamış margarin, yumurta ve pudra şekeri güzelce karıştırılır. Vanilya, kabartma tozu ve bütünleşene kadar un konarak yoğrulur. Hamur, iki streç film arasında, merdaneyle, yarım santim kalınlığında açılır. Bıçakla yarım küçük kibrit kutusu kadar parçalara kesilir. Baş kenarları, bıçakla hafif üçgen olacak şekilde kesilir. Ortası da pipetle yuvarlak delik olacak şekilde delinir. Bisküviler tepsiye dizilir. 195 derece fırında açık pembe olacak şekilde pişirilir. Çikolata ve margarin küçük bir tasta ben mari tarzı eritilir. Pişen bisküvilere 10 cm uzunluğunda ip takılır. İple tutarak çikolata batırıp çıkarılır. (poşet çay görüntüsü verilir) Kuruması için yağlı kağıda dizilir.