



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IKOLATA DOLGULU BİSKÜVİ

Özgür Balcı Köse

1 paket yumuşak margarin
1,5 su bardağı pudra şekeri
1 ay bardağı süt
1 ay bardağı sıvı yağ
Aldığınız un
1 paket kabartma tozu
1 paket damla çikolata

1 paket yumuşak margarinini 1 buçuk su bardağı pudra şekeri ile iyice yoğuruyoruz. Sonra 1 ay bardağı süt ve 1 çay bardağı sıvıyağı da ekleyip yoğurmaya devam ediyoruz. Biraz un koyup 1 paket kabartma tozunu da ekliyoruz ve azar azar un koyup yoğurmaya devam ediyoruz ele yapışmayan yumuşak bir hamur olacak. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avucumuzun içinde açıyoruz ve içine 1 tatlı kaşığı ekmeğe sürülen çikolata kreması koyuyoruz. Sonra tekrar yuvarlayıp yağlı kağıt serilmiş tepsiye diziyoruz ve üzerine hafifçe bastırıyoruz ve son olarakta bıçakla hafif kesikler yapıyoruz kurabiye'nin üzerine. 175 derece fırında pişiriyoruz.

