



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA PARÇACIKLI VE BADEMLİ BİSKÜVİ

2-2,5 su bardağı un
1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
1 tatlı kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
100 gr file badem
1-2 çorba kaşığı Pakmaya Sütlü Kurabiye Çikolatası
2 adet yumurta ve 1 yumurtanın sarısı

Unu, Pakmaya Pudra Şekerini, şekerli vanilini, hamur kabartma tozunu derin bir kaptaki eleyip harmanlayın. File bademi, yumurtaları ekleyip yoğurun. Hamur ele yapışan bir kıvamda ise biraz daha kontrollü olarak un ekleyebilirsiniz.

En son Pakmaya Sütlü Kurabiye Çikolataları ilave edin. Tekrar yoğurun. Hamuru un serpilmiş zeminde yoğurarak top haline getirin.

Hamuru yağlı kağıt serili fırın tepsisine somun ekmeği şeklinde açın. Üzerine biraz un serpin. Keskin bıçak yardımı ile hamurun üzerinde 2 cm aralıklarla belirgin çizikler atın.

Hamuru önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında, 20 dakika pişirin.

Yarı pişmiş hamuru fırından alın, hafif dilimlenmiş bölümleri tamamen dilimleyin. Yağlı kağıdın üzerine yerleştirin.

Tekrar sıcak fırına verin. 10-15 dakika daha pişirdikten sonra fırından alın.

İsteğe göre üzerine 3-4 tatlı kaşığı kadar pudra şeker serpin.

