



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA PUANLI BİSKÜVİ

Yerim paket tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
2 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
Üzeri için:
1 paket sütsüz çikolata

Yumuşak tereyağı ve diğer malzemelerle hamur yoğrulur. Buzdolabında 20 dakika dinlendirilir. Sonra merdaneyle yarım santim kalınlığında açılır. Bisküvi kalıbı ya da çay bardağıyla kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembe renkte pişirilir. Bu arada çikolata bir cezvede Ben Mari usulu eritilir. Bisküvilerin ortasına gömlek düğmesi büyüklüğünde akıtılır. Soğuyunca servise sunulur.