



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SOSLU BİSKÜVİ

3 adet yumurta,
125 gr. margarin,
1 su bardağı toz şeker,
4 su bardağı un
1 paket kabartma tozu,
1 su bardağı rendelenmiş fındık içi,
100 gr. erimiş bitter çikolata

Yumurta sarısına margarinini ekleyip karıştırın. Şekeri, unu, kabartma tozunu ilave edin.

Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Hamurdan küçük parçalar kopartın. Elinizle şekil verin ve üzerine hafifçe bastırın.

Hamurun bir yüzünü yumurta akına bulayın ve fındık içi serpin. Tepsiyeye dizin ve orta dereceli ısıdaki fırında hafif pembeleşene kadar pişirin. Üzerine erimiş çikolata gezdirin.

