



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU VANİLYALI BİSKÜVİ

125 gr margarin
yarım su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Aldığı kadar un
125 gr çikolata sos

Hamur yoğurma kabına oda ısısındaki margarini alalım, üzerine yumurtayı kuralım. Kabartma tozu ve vanilyayı ilave edelim, pudra şekeri ve unu ilave edelim yoğurarak kıvama gelmesini sağlayalım. Kıvama gelen hamuru bir cm kalınlığında açalım, kalıplarla keselim yağlanmış fırın tepsisine dizelim fırına sürelim. Rengi dönene kadar pişirelim, hazır çikolataya batırarak servise sunabilirsiniz.