



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇİKOLATALI BİSKÜVİ

250 gr. margarin  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 adet yumurta  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
3,5 su bardağı un  
100 gr. sütsüz çikolata

Yumurta, yumuşamış margarin, pudra şekeri, vanilya, kabartma tozu ve unu karıştırın. Yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın.

Hamuru düz bir zeminde, yarım cm. kalınlığında açın. Bir rende veya şekilli bir aletle şekil verin. 5 cm. eninde, 15 cm. boyunda kesin.

Yağlanmış tepsiye dizin. 180°C ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Çikolatayı benmari usulü eritin. Soğumuş bisküvilerin üzerini çikolata ile süsleyin. Çikolata donduktan sonra servis yapın.

---