



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BİSKÜVİ

250 gr. tereyağı,
1 su bardağından 1 parmak eksik tozşeker,
2 adet yumurta,
2 çorba kaşığı süt,
rendelenmiş yarım limon kabuğu,
4 su bardağı un,
200 gr. ince kıyılmış ceviz,
üzerini süslemek için:
100 gr. bitter çikolata

Yumuşatılmış tereyağı derin bir kaba alın. Şeker, yumurtayı, sütü ve rendelenmiş limon kabuğunu karıştırın. Unu ilave edin. İnce kıyılmış cevizi katın. Hamuru iyice karıştırın. Yoğurup rulo yapın. Üzerini nemli bir bezle örtün. 2 saat kadar buzdolabında bekletin. Buzdolabından aldığınız hamuru incecik dilimleyin. Yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye alın. Kızgın fırında pişirin. Fırından aldığınız bisküvileri soğumaya bırakın. Bu arada çikolatayı benmari usulü eritin. Bisküvilerin üzerine sürüp servis yapın.

[ML® Cevizli Kare Bisküvi için tıklayın](#)