



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI BİSKÜVİLER

Malzemeler (6 kişilik)

3 Çay Bardağı Un

1/2 Çay Bardağı Kakao

3.5 Kahve Fincanı Margarin

1.5 Çay Bardağı Pudra Şekeri

3 Yumurta Sarısı

1 Çay Kaşığı Vanilya

1 Su Bardağı Erimiş Çikolata

krem şanti (Süslemek için)

Un, kakao, vanilya ve pudra şekerini harmanlayın.

Ortasını havuz gibi açarak yumurta sarıları ve margairni ilave edip yoğururu. Hamuru yağlı kağıt veya alüminyum folyoya sararak ılık ortamda 1 saat dinlenmeye bırakın.

Dinlendirdiğiniz hamuru 1 cm kalınlığında açın. Dilediğiniz şekildeki kalıpla keserek yağlanmış fırın tepsisine dizin. 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp erimiş çikolataya batırarak soğumaya bırakın.

Kurabiyelerin üzerlerine ile ve krem şantiyle süsleyin.

[ML© Kimyonlu Bisküvi \(görsele\)](#)