



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI BUĞDAY BİSKÜVİSİ

<https://www.elele.com.tr>

90 g tereyağı, oda ısısında  
100 g esmer şeker  
1 yumurta  
20 g rendelenmiş Hindistan cevizi  
25 g ruşeym  
195 g tam buğday unu  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
150 g bitter çikolata

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Tereyağı ve şekeri mikserle iyice çirpin. Yumurtayı ekleyip çırpmaya devam edin. Hindistan cevizi, ruşeym, tam buğday unu ve kabartma tozunu ekleyerek yoğurun. Hamurdan tatlı kaşığı kadar parçalar kopartıp yuvarlayın ve yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Çatalla üzerine bastırarak yassılaştırın ve fırında kızarıncaya kadar yaklaşık 12 dakika pişirin. Izgara teli üzerinde soğumaya bırakın. Çikolatayı benmari usulü eritip kurabiyelerin yarısını çikolataya batırın. Izgara teli üzerine dizip çikolata donuncaya kadar beklettikten sonra servis yapın.

