



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI EV BİSKÜVİSİ

500 gram fındık
10 çorba kaşığı pudra şekeri
125 gram margarin
2 adet yumurta
4 çorba kaşığı un
400 gram çikolata kreması
Yarım su bardağı dövülmüş antepfıstığı (üzeri için)

Öncelikle margarini eritin. Eriyen yağa 4 çorba kaşığı unu, pudraşekerini, yumurtaları ve iri kıyılmış fındığı ilave edip, yoğurun. Daha sonra fındıklı hamurdan irice parçalar koparıp, elinizde yassıtarak şekil verin. Bu şekilde hazırladığınız bisküvileri, yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, altı kızarana dek pişirin. Fırından aldığınız bisküvileri soğumaya bırakın. Bu arada çikolata kremasını benmarı usulü eritin. Bisküvilerin üzerine sürün. En üste dövülmüş antepfıstığı serpip servis yapın.