



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI FINDIKLI BİSCOTTİ

2 adet yumurta (oda sıcaklığında)  
1/2 su bardağı kakao  
3-3,5 su bardağı un  
1 çay kaşığı karbonat  
100 gr margarin  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı damla çikolata  
1/2 su bardağı iri dövülmüş fındık içi  
100 gr eritilmiş beyaz çikolata

Derin bir kaba un, karbonat, ve kakaoyu eleyin. Ayrı bir kapta yumuşak sana yağın ve şeker ilave edip iyice karıştırın. Yumurtaları da ilave edip mikserle çırpın. Elemiş olduğumuz kuru malzemeleri de ilave edip karıştırın. Üstüne damla çikolata ve fındığı ilave edip karıştırın (ele hafif yapışacak kıvamda olmalı). Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Biscotti hamurunu ikiye bölüp elinizle uzun ve kalın çubuk şekline getirip tepsiye yerleştirin. Önceden ısıtılmış 160 C'lik fırında yaklaşık 25 dakika sürede pişirin (Hafif pişmiş olmalı). Fırından çıkarın ve hafif ılıdıktan sonra verev şeklinde ince dilimler halinde kesip tepsiye yan yatırarak ( fotoğraflarda görünen açıyla ) dizin, tekrar fırına vererek 15 dakika süre ile pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Beyaz çikolatayı benmari usulü eritin. Biscottilerin yarı kısmına beyaz çikolataya batırın yağlı kağıt serili tepsiye dizin ve buzdolabına koyup çikolatalı kısmın soğumasını sağlayın.

