



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KİTİR BİSKÜVİ

- 1 su bardağı tereyağı
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 tutam tuz
- Alabildiği kadar un
- 1 su bardağı fıstık ya da ceviz içi
- 1 su bardağı kırılmış çikolata

Ceviz ve çikolata dışındaki diğer malzemelerle hamur bilindiği gibi yapılır. Ceviz ve çikolata tezgaha yayılır, hamur merdane ile bunların üzerinde açılır, kare şeklinde kesilir, hafif yağlanmış tepsiye dizilir, önceden ısıtılmış 190 derece fırında 10-15 dakika pişirilir.