



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI PORTAKALLI BİSKÜVİLER

### Malzemesi:

100 gr. çok ince rendelenmiş çikolata

125 gr. tereyağı veya margarin

125 gr. toz şeker

1 tutam tuz

1 yumurta

1 portakalın kabuğunun rendesi

200 gr. un

1 çay kaşığı kabartma tozu

Üzerine sürmek için:

100 gr. pudra şekeri

1-2 çorba kaşığı portakal suyu

### Hazırlanışı:

Çikolatayı eritin. Tereyağı veya margarini, tuz, yumurta, şeker ve portakal kabuğu rendesi ile karıştırın. Diğer tarafta onu da kabartma tozu ile karıştırın. Çikolatayı, unu ve diğer malzemeyi bir araya getirip, düzgün bir hamur yoğurun. Hamuru buzdolabına koyarak 2 saat kadar dondurun. Sonra hamuru ince bir rulo haline getirin. Ortalama 5 cm. çapında, hamurdan 1/2 cm. kalınlığında parçalar kesin. Yağlanmış tepsiye bu yuvarlakları yerleştirin. 10-15 dakika kadar sıcak fırında pişirin. Sonra tepside çıkarıp soğutun. Pudra şekerini portakal suyu ile karıştırın. Bisküvilerin üzerlerine sürün. Soğutun ve servis yapın.