



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IKOLATALI ÜÇGEN BİSKÜVİLER

Malzemesi:

300 gr. un

125 gr. margarin

100 gr. řeker

1 yumurta

Ayrıca:

2 yumurta

100 gr. pudra řekeri

100 gr. rende çikolata

50 gr. ekilmiş badem

50 gr. kuru üzüm

4 orba kaşığı un

Hazırlanışı:

Unu bir kaba koyun. Margarini küçük küçük doğrayıp şeker ve yumurta ile birlikte una katın. Sonra hepsini iyice yoğurun. 20 dakika buzdolabında bekletin. Sonra hamuru ince olarak açın ve yağlanmış olan tepsiye koyup kızdırılmış fırında 15 dakika pişirin. Bu arada yumurtaları pudra şekerini ve çikolatayı köpürünceye kadar çırpın. Sonra bademleri, kuru üzümü ve unu ilave edin. Pişirdiğiniz hamuru dışarıya alın. Hazırlanan malzemeyi üzerine sürüp tekrar 10 dakika pişirin. Sonra daha sıcakken eşit büyüklükte üçgenler kesip soğumaya bırakın.

[ML® Üçgen Bisküvi için tıklayın](#)