



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DAMLA ÇİKOLATALI BİSKÜVİ

### Malzeme

- 1 su bardağı erimiş Sana
- 2 su bardağı şeker
- 2 adet yumurta
- 1 paket vanilya
- 4 su bardağı un
- 1 çay kaşık karbonat
- 2 yemek kaşığı sıcak su
- Yarım çay kaşık tuz
- 2 su bardağı damla çikolata
- 1 su bardağı ceviz

### Hazırlanışı

Sana'yı eritip, soğutunuz.

Derin bir kabın içine şekeri ve ılınmış - erimiş Sana'yı koyup, karıştırınız.

Ayrı bir kâseye kırıp, tazeliklerini kontrol ettiğiniz yumurtaları hamura yavaş yavaş karıştırarak ilave ediniz.

Daha sonra vanilyayı ilave edip, karıştırınız.

Küçük bir kâsede 2 yemek kaşığı sıcak suyu ve karbonatı karıştırıp, en son tuzu ilave edip, iyice karıştırıp, hamura ekleyiniz.

Unu eleyerek ilave ediniz. En son damla çikolata ve cevizleri ekleyip, tahta bir kaşık yardımı ile hamuru karıştırınız.

Yayvan bir kaşık yardımı ile hamurları tepsiye istediğiniz büyüklükte dökünüz.

Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 10 dakika bisküvilerin kenarları kızarana kadar pişiriniz. (10 dakikadan fazla pişirirseniz, bisküviler sertleşir.)