



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI ÇİÇEK BİSKÜVİ

125 gr margarin
125 gr pudra şekeri
2 yumurta
4 yemek kaşığı kavrulmuş çekilmiş fındık
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı kakao
1 çay kaşığı vanilya
Aldığı kadar un

Yoğurma kabına başlangıç olarak 1 su bardağı unla birlikte kabartma tozu ve vanilyayı eleyip, içine yumuşamış margarin ve pudra şekerini ekleyerek parmak uçlarınızla ya da mikserle karıştırmaya başlayın.

Karışıma 1 yumurtayı ve fındıkların 2/3'ünü ekleyip yavaş yavaş un ekleyerek elinize yapışmayan bir hamur haline getirin.

Hazırladığınız hamurdan mandalina iriliğinde bir parça koparın, bunu kakao ile karıştırın.

Sade hamuru tezgahta merdane yardımıyla ya da elinizle açarak çiçek kalıbıyla kesin. Ortasını parmağınızla çukurlaştırarak kakaolu hamurdan fındık büyüklüğünde bir parçayı bu çukura koyun, hafifçe bastırın. Tüm bisküvileri bu şekilde hazırlayıp yağlı kağıt serili tepsiye sıraladıktan sonra, üzerilerine 1 yumurtayı çırparak sürün, ayırdığınız fındıkları serpiştirin. 175 derece ısıtılmış fırında üzerileri kızarana kadar pişirin.

