



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KAKAOLU BİSKÜVİ

Yarım paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı kakao
1 adet yumurta
1 limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 det yumurta
1 su bardağı iri dövülmüş fındık
1 çay bardağı toz şeker

Yumuşak margarin ve öbür malzemelerle hamur yoğrulur. Merdaneyle bıçak sırtı kalınlığında açılır. Bisküvi kalıbıyla kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sürülür. Fındık konur, toz şeker serpilir. 180 derece ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirilir.