



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BREEL

Tuğrul Şavkar

250 gr. margarin
100 gr. pudraşekeri
1 adet yumurta
500 gr. un (4 su bardağı)
1 tutam vanilin
125 gr. bitter çikolata (eritilmiş)

Margarini ve pudraşekerini bir karıştırma kabına koyarak mikser ile birkaç dakika çırpın. Yumurtayı ekleyerek şekerli yağa yedirin. Unu ve vanilini katıp, yoğurarak bisküvi hamurunu elde edin. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Hamuru tezgâha koyarak 1h cm. kalınlığında açın. Dilediğiniz bir kalıpla keserek bisküvilerinizi çıkarın ve üzerine fırın kâğıdı serilmiş bir tepsiye dizin. Fırına sürerek yaklaşık 20 dakika pişirin. Pişen bisküvileri fırından alıp, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra bisküvileri tek tek eritilmiş sıcak çikolataya batırıp, fırın kâğıdı üzerinde kurumaya bırakın. Çikolata tamamen donunca bir tabağa dizerek servis yapın.