



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ BİSKÜVİ

125 gr tereyağı
1 yumurta
100 gr esmer şeker
2 orba kaşığı granül kahve
1 orba kaşığı sıcak su
185 gr un
75 gr hazır kek unu
Üzeri için:
25 soyulmuş yarım ceviz
1 orba kaşığı pudra şeker
1 paket bitter (80 gr) ikolata

Oda sıcaklığında yumuşatılmış tereyağını mikserle çırpın. şeker ve yumurtayı ilave edip pürüzsüz bir kıvam elde edin. Kahveyi 1 orba kaşığı sıcak suda eritin ve yumurtalı karışıma ekleyip tekrar karıştırın. Unları eleyip karışıma ilave edin. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar yoğurun. Hamura top şekli verip folyoya sarın ve buzdolabında 1 saat bekletin. Yarım santim kalınlığında bütün bir hamur açın. Bisküvi kalıplarıyla kesip yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yarımşar ceviz yerleştirerek hafifçe bastırın. 200 dere- ceye ayarlı fırında pişirin. Fırından alıp ızgara tel üzerinde soğumaya bırakın. Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Pudra şekerini tel bir süzgece alıp bisküvilerin üzerine eleyerek serpiştirin. Bisküvilerin yarısını teker teker çikolataya batırıp tel ızgara üzerine alın. Kalan bisküvilere de aynı işlemi uygulayın.

