



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ BİTTER ÇİKOLATALI BİSKÜVİ

2 yemek kaşığı Türk kahvesi
1 su bardağı toz şeker
1 adet yumurta
1 paket oda sıcaklığında tereyağı
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
Üzeri için:
1 paket tarçınlı dekor şekeri
200 gram bitter çikolata

Oda sıcaklığında yumuşatılmış tereyağı, yumurta, toz şeker, vanilya, kahve ve 2 su bardağı unu geniş bir kaba alarak yoğurun. Kulak memesi kıvamında ele yapışmayacak bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin. Hamur kıvama geldiğinde kabın içinde büyük bir beze yapın ve portakal büyüklüğünde parçalar kopararak mutfak tezgahının üzerinde merdane yardımı ile yarım santimetre kalınlığında açın. Fırını 200 dereceye ayarlayın ve ısıtın. Varsa kurabiye kalıplarıyla yoksa çay bardağı yardımı ile bisküvilere şekil verin ve pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine dizin. Bisküviler iyice pişene kadar yaklaşık 15-20 dakika fırınlayın. Pişen bisküvileri tepside soğumaya bırakın. Çikolatayı küçük parçalara ayırın ve benmari usulü eritin. Tepsideki bisküvilerin üzerine süsleme şekeri serpin. Erimiş çikolatayı çay kaşığı ya da tahta bir çubuk yardımı ile bisküvilerin üzerine serpin. Çikolataların donması için bisküvileri 10-15 dakika buzdolabında bekletin ve servis yapın.

