



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## KOLAY FINDIKLI IKOLATALI BİSKÜVİ

125 gram margarini eritin. 1 su bardağı tozşeker, 1 adet yumurta, 1 çay kaşığı dolusu kabartma tozunu ekleyip karıştırın. 3 çorba kaşığı kakao, 2 çorba kaşığı iri kıyılmış fındık ilave edin. Aldığı kadar unla, kekten daha koyu kıvamda bir hamur hazırlayın. Yağlanmış tepsiye 1 parmak kalınlığında yayın. 180 derece fırında pişirin. Soğuyunca üzerine benmari usulü eritilmiş bir paket çikolatayı, ince çizgiler oluşturacak biçimde gezdirin. Küçük kare ya da dikdörtgen biçiminde kesip, servis yapın.