



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU ÇİKOLATALI BİSKÜVİ

Yarım paket tereyağı
1,5 çay bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1,5 çay bardağı damla çikolata
1 çorba kaşığı limon suyu
1 adet limon kabuğu rendesi
1 çay kaşığı kabartma tozu
Yeteri kadar un

Yumuşak tereyağı, şeker ve yumurta mikserle çırpılır. Üzerine çikolata hariç diğer malzemeler eklenir ve yumuşak kıvamda ele yapışmayan bir hamur elde edilir. En son damla çikolata atılır. Homojen dağılına kadar karıştırılır. Unlu zemin üzerinde, merdaneyle yarım santim kalınlığında açılır. Bisküvi kalıbıyla kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.