



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUTLU BİSKÜVİ

Yarım paket kaliteli tereyağı
1 büyük çay bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 fiske tuz
1 paket vanilya
1 çay kaşığı karbonat
Alabildiği kadar un
Mutluluk için:
1 paket kare bitter çikolata
1 tatlı kaşığı kaliteli tereyağı

Yumuşak tereyağı, yumurta ve pudra şekeri mikserle 1 dakika kadar çırpılır. Sonra tuz, vanilya ve karbonat ilave edilir. Kıvama gelene kadar un katılarak yoğrulur. Sonra hamur merdaneyle yarım santim kalınlığında açılır. Çay bardağı ağzıyla kesilir, yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece fırında açık pembe renk alana kadar pişirilir. Bu arada çikolata ve tereyağı benmari usulu eritilir. Karıştırarak biraz ılıtılır, minik bir torbaya konur. Torbanın ucu çok az kesilir. Soğuyan bisküvilere nokta şeklinde gözler ve kocaman bir gülümseme çizilir. Kuruyunca ikram edilir.