



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NEFİS BİSKÜVİLER

1 ay bardağı toz fındık
2 orba kaşığı labne peyniri
100 gram ikolata
Aldığınca un
1 paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
50 gram margarin

Tüm malzemeler karıştırılıp yumuşak kıvamlı bir hamur yoğrulur. Elde edilen hamur merdane ile yarım santim kalınlığında açılıp bardakla kesilir. Yağlı kağıt serili tepsiye sıralanan kurabiyelerin üzerine çatalla delikcikler açılır. 175 dereceye önceden ısıtılmış fırında üstleri pembeleşene kadar pişirilir. Krema için çikolata benmari usulü eritilip üzerine labne peyniri ve toz fındık eklenip karıştırılır. Fırından çıkıp ılınmış kurabiyelerin arasına sürülüp üzerleri bir diğer kurabiye ile kapatılır.