



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARÇINLI BİSKÜVİ

Tuğrul Şavkar

500 gr. un (4 su bardağı)  
1 tutam vanilin  
1/2 çay kş. toz tarçın  
1 adet yumurta  
250 gr. margarin  
125 gr. pudraşekeri  
50 gr. toz fındık  
70 gr. elma marmelatı  
150 gr. bitter çikolata (eritilmiş)

Unu, vanilini ve tarçını bir kaba eleyin. Yumurtayı hafifçe çııpm.

Margarini ve pudraşekeri bir karıştırma kabına koyarak mikser ile birkaç dakika çırpın. Çırpılmış yumurtayı ekleyip çırpmayı sürdürerek şekerli yağa yedirin. Unu, vanilini ve tarçını katıp, yoğurarak bisküvi hamurunu elde edin.

Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Hamuru tezgâha koyarak bir merdane ile 2 mm. kalınlığında açın. Dilediğiniz kurabiye kalıbı bisküvileri kesin. Hamuru uçlarından tutarak kaldırın. Böylece kesilmiş bisküviler tezgâhta kalacaktır.

Kestiğiniz kurabiyelerin kenarından çıkan hamuru tekrar yoğurup merdane ile 2 mm. kalınlığında açın bisküvileri kalıpla keserek çıkarın. Hamur bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın.

Üzerine fırın kâğıdı serilmiş bir tepsiye dizin. Fırına sürerek yaklaşık 20 dakika pişirin.

Pişen bisküvileri fırından alıp, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra iki bisküviyi alıp, aralarına elma marmelatı sürerek birbirine yapıştırın. Yapışmış bisküvilerin bir köşelerini eritilmiş sıcak çikolataya batırıp, fırın kâğıdı üzerinde kurumaya bırakın. Bütün bisküvileri bu şekilde marmelat ile çiftler çiftler yapıştırıp çikolataya batırın. Çikolata tamamen donunca bir tabağa dizerek servis yapın.