



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU KURABİYE

2 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
250 gr. tereyağı
1.5 su bardağı fındık
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
3 su bardağı un
ÇİKOLATA SOS İÇİN:
4 çorba kaşığı krema
160 gr. bitter çikolata

Hamur için gereken malzemeyi yoğurup yarım santim kalınlığında açın. Dilediğiniz kalıpla kesip yarısının ortasını yuvarlak bir şişe kapağıyla kesip alın. Kurabiyeleri fırın tepsisine dizin. 180 derece fırında pişirin. Kremayı bir tavaya koyun ve kaynamaya başlayınca ocaktan alın, iri parçalara ayrılmış çikolatayı ilave edip karıştırın. Kurabiyelerin üzerine sostan sürüp ortası delik olanları üzerlerine yerleştirin.