



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU KURABIYE

200 gr margarin
1 su bardağı pudra şekeri
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Yarım çay bardağı süt
1 yumurta
1 kabartma tozu
1 vanilya
2 çorba kaşığı kakao
Aldığı kadar un
Üzeri için:
Çikolata sosu

Yoğurma kabına margarin ve pudra şekerini alalım margarin yumuşayana kadar çırpalım. Daha sonra diğer malzemeleri ekleyelim. Yoğurmaya devam edelim. Elde ettiğimiz hamuru tezgahın üzerinde açalım ve merdane ile açalım yuvarlak kurabiye kalıbı ile keselim ortalarını daha küçük bir kalıpla keserek delikler yapalım. Hamurlarımızı yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirelim ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirip fırından çıkaralım ve soğumaya bırakalım. Soğuyan kurabiyelerimizi servis tabağına alarak üzerlerini çikolata sosu ile süsleyerek servis yapalım.

