



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ŞEFTALİ KURABIYE

Serap Engel

250 gr oda sıcaklığında margarin

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı pudra şekeri

2 tane yumurta sarısı

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

1 kase sürülebilen çikolata

Az sarı gıda boyası

Az kırmızı gıda boyası

1 çay bardağı toz şeker

Oda sıcaklığındaki margarine sıvı yağ ve pudra şekeri eklenir ve karıştırılır. Yumurta sarısı, vanilya ve kabartma tozu da eklendikten sonra malzemeler karıştırılır. Azar azar un ilave edilerek ele yapışmayan yumuşak bir hamur yapılır. Hamurdan küçük yuvarlak toplar yapılarak tepsiye dizilir. 180 derece fırında pişirilen kurabiyelerin bir tanesinin alt yüzeyine çikolata sürülür ve üzerine başka bir kurabiye kapatılır. Gıda boyaları ayrı kaselere az su eklenerek sıvı hale getirilir. Toz şeker bir kaseye alınır. Kurabiyelerin bir yüzü sarı gıda boyasına, bir yüzü kırmızı gıda boyasına batırılır ve en son toz şekerle bulanır. Hazırlanan kurabiyeler 1-2 saat sonra servis yapılır.

