



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİRPİ KURABİYELER

Yarım su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1/2 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
150 gr yumuşak tereyağı
1 adet ince rendelenlenmiş portakal kabuğu
Süslemek için:
100 gr bitter çikolata
Yeterince çikolata granülleri
Yeterince damla çikolata

Fırını 175 dereceye ayarlayarak ısınmaya bıraktım. Tereyağı, pudra şekeri, yumurta, vanilya ve portakal kabuğu rendesini karıştırdım. Kabartma tozu karıştırdığım unu ve nişastayı yavaş yavaş ekledim ve yumuşak ama elime yapışmayan kıvamda bir hamur hazırladım. Çikolatayı benmari usulü eritip hazırladım. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp konik bir şekil verdim. Sivri şekil verdiğim ucuna damla çikolatayla göz ve burun yaptım. Fırında hafif kızarıncaya kadar pişirip soğuttum. Kurabiyelerin yuvarlak kısımlarını çikolataya batırıp çikolata granülüyle kapladım.

