



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI KURABIYE

[Sahrap Soysal](#)

4 su bardağı un
¾ çay kaşığı kabartma tozu
4 çay kaşığı tuz
¾ su bardağı şeker
120 gr tereyağı yada margarin
1 adet yumurta
180 gr NESTLE sütlü fındıklı çikolata

Bir kasede un, kabartma tozu ve tuzu harmanlayın.

Başka bir kasede tereyağı ve şekerini krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Çırpıma devam ederek önce yumurtayı daha sonra unlu karışımı ekleyin.

Son olarak küçük parçalara ayırdığınız çikolataları ekleyip karıştırın.

Hazırladığınız hamurdan bir kaşık yardımıyla yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye döküp önceden 190 C'ye ısıttığımız fırında 10-12 dakika pişirin.