



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR GEVREKLİ KURABIYE

250 gr tereyağı
1 ay bardağı sıvıyağ
4 yemek kaşığı pudra şekeri
4 yemek kaşığı buğday nişastası
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
Yeteri kadar çikolata parçacıkları (ben bitter çikolata kullandım, tercih sizin)

Tüm malzemeyi güzelce yoğuruyoruz, şekil verip pişiriyoruz. Öte yandan üzerindeki çikolata sosu için, çikolatayı benmari usulü eritiyoruz.

Çikolata erirken zaten kurabiyeler de ılınmış oluyor, alıp şöyle bir yarısına kadar batırıyoruz ve daha önceden bir tabakta hazırlamış olduğumuz mısır gevreklerine bulayıp, çikolatanın kuruması için bir köşede bekletiyoruz.