



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİYANA KURABİYESİ

MALZEMELER

4 su bardağı un
50 gr çikolata
1 fincan hindistancevizi
250 gr margarin
2 yumurta
1 su bardağı şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Yumuşamış margarini bir kaptan parçalara bölerek yumurta, şeker ve kabartma tozunu ilave edin. Bu karışıma un yedirerek elle iyice yoğurun. Ceviz büyüklüğündeki hamur parçasını başparmak uzunluğunda bir yuvarlak yapıp üzerine çatala bastırarak yassı ve oval bir şekil verin. Bisküvileri bir fırın tepsisine dizerek 180 derecede fırında 15 dakika kadar pişirin. Soğutulmuş bisküvilerin birer ucunu 40-50 derece sıcaklıkta erittiğiniz çikolataya batırarak, hindistancevizine bandırıp bir tepsiye dizin ve soğumaya bırakın.