



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI KURABIYE

<https://www.sabah.com.tr>

2 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
2.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Geniş bir kaba şeker ve yumurtayı alın ve köpürene kadar çırpın.

Üzerine sıvı yağ ve yoğurdu ekleyip iyice karıştırın.

Damla çikolataları ekleyin ve hamuru yoğurun.

Ardından elekten geçirilmiş un ve vanilya, kabartma tozunu da ekleyip güzelce yoğurun.

Kıvam alan kurabiye hamurunu on dakika kadar dinlendirin.

Kurabiyelere istediğiniz şekli verin ve yağlanmış tepsiye dizin. Kurabiyeler üzerine damla çikolatalardan batırın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirin.

Fırından çıkan sıcak kurabiyeleri, soğumaları için ızgara telinin üzerinde bekletin.

Kurabiyeler soğuttuktan sonra geniş bir tabağa alın ve üzerine pudra şekeri serpin.

