



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

2 ÇİKOLATA DOLGULU KURABIYE

1 paket margarin
1 su bardağı toz şeker
2 yumurta
1 vanilya
1 kabartma tozu
Dolgusu için
1 paket beyaz çikolata
1 paket bitter çikolata

Kurabiye Hamurunu Kulak Memesi Kıvamında Hazırlayıp Nemli Bez İle Üstünü Kapatıp Buzdolabının alt Bölmesinde Bekletiyoruz. Çikolatalarımı Benmari Usulü Eritiyoruz Çikolatalarımız Erdikten Sonra Kurabiye hamurunu İçli Köfte hamuru Açar Gibi Açıp İçlerine Çikolatalarımı Doldurup Top Şekli Olacak şekilde Yuvarlayıp Fırın Tepsimize Diziyoruz. Kurabiyelerimiz fırından çıktıktan sonra arzuya göre üzerine çikolata sosu ile süsler yapabiliriz.