



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMERİKAN KURABİYESİ

150 gr margarim
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
100 gr beyaz şeker
110 gr esmer şeker
1 adet yumurta
1 adet yumurtanın sarısı
1 paket vanilya
2 su bardağı un
200 gr bitter çikolata veya damla ikolata

Büyük bir kasede un, kabartma tozu ve tuzu harmanlayın. Diğer kasede sana ve şekerleri krem kıvamı elde edene kadar çırpın. Yumurta ve yumurta sarısını ilave edip tekrar karıştırın. Vanilyayı da bu karışıma ekleyip tekrar karıştırın, ancak çok karıştırmayın malzemelerin birbirinin içine girmesi yeterli.

Un karışımını da ilave edip malzemelerin hepsi bir araya gelene kadar karıştırın. En son kırdığınız çikolata parçaları ekleyin ve tekrar karıştırın.

Fırın kağıdı koyduğunuz fırın tepsinize bir dondurma kaşığı yardımıyla top şeklinde hamurları yerleştirin. Burada dikkat etmeniz gereken her kurabiye hamuru arasında yapışmamaları için boşluk olmalı

Daha önceden 170 derecede ısıtılmış fırında kurabiyeleri 15-17 dakika kadar pişirin. Çok fazla tutarsanız kurabiyeler fırında çok sertleşir, buna da özellikle dikkat edin.