



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞK KURABİYESİ

125 gr margarin
1 paket beyaz çikolata
1 ay Bardağı Süt
1 yemek kaşığı nişasta
1 paket vanilya
ilek marmeladı
1 paket kabartma tozu
Yeteri kadar un
1 paket kakaolu çikolata
1 su bardağı pudra şekeri
2 adet yumurta

Hamuru için gerekli malzemeleri yoğurma kabına alıp karıştırın. Orta sertlikte bir hamur elde edene kadar un ekleyip yoğurun. Hamuru 2-3 cm kalınlığında açın. Kalp şeklinde kurabiye kalıplarıyla hamurdan parçalar çıkarın. Tüm hamur bitene kadar aynı işlemi yapın. Fırın tepsisine yağlı kâğıt serip kurabiyeleri aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. Pişen kurabiyeleri fırından çıkarıp ılınması için kenarda bekletin. Beyaz ve kakaolu çikolatayı ayrı kaplarda benmari usulü eritin. Her bir kurabiyeyi eritilmiş çikolatalara batırın. Düz bir servis tabağına dizip donması için bekletin. Üzerlerine ilek marmeladı damlatın.

