



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BABALAR GÜNÜ KURABİYELERİ

1 ½ Buğday Unu (165g)
1/2 Çay Bardağı Pakmaya kakao (20g)
2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (5g)
1 Yumurta
Tereyağı (110g)
Esmer Şeker (200g)
1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
Bitter Damla Çikolata (250g)
Üzeri için:
Pakmaya Pudra şekeri

Fırınınızı önceden 190 °C'ye ayarlayın ve ısıtın

Tereyağı ve şekeri karıştırma kabına alıp spatula veya mikser ile karıştırın. Çok fazla çırpıp krem kıvamına gelmesine izin vermeyin.

Yumurta ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i ekleyin. Spatula veya tahta kaşık ile karıştırmaya devam edin.

Unu, tuzu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Pakmaya Kakao'yu ekleyerek karıştırmaya devam edin.

Oldukça sert bir hamur elde edeceksiniz. Bu kurabiye hamurunun en güzel tarafı çok fazla yoğurulmak zorunda olmamasıdır.

En son damla çikolataları da ekleyip ellerinizle yoğurarak karıştırın.

Çikolataların eşit karıştığından emin olduğunuzda, karıştırma kabının üzerini strech film ile kapatın ve minimum 30 dakika buzdolabına kaldırın.

Buzdolabından aldığınız kurabiye hamurunu dondurma servis kaşığı veya bir çorba kaşığı yardımıyla, çok yassılaştırmadan oldukları gibi bırakarak pişirme kağıdı serili tepsie aktarın.

Önceden 190 °C ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirin.

Fırından çıkardığınızda üzerlerine Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirip, soğuyup sertleştiklerinde servis edin.

