



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BACİ Dİ DAMA

55 gr. şeker
75 gr. margarin
1 çay ka. portakal kabuğu rendesi
75 gr. un
1 tutam tuz
75 gr. badem tozu
1 çay kaşığı vanilya ekstresi
50 gr. kuvertür çikolata

Un, tuz, badem tozu ve vanilya ekstresini bir kabin içinde karıştırın. Şekeri ve portakal kabuğu rendesini ilave edin.

En son margarini ilave edip hızlı hareketlerle, hamur toplanana kadar yoğurun.

Fırınınızı 160 dereceye ayarlayın.

Hamurun tamamından 3 cm. çapında minik toplar yuvarlayın

Sonra, yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yukarıdan aşağıya doğru sertçe bırakın. Bu işlem topların alt taraflarının dümdüz, üst taraflarının da yuvarlak formda pişmeleri için yapılıyor.

Önceden ısıttığınız fırında 15 dk. pişirin ve soğumaları için kenarda bekletin.

Çikolatamızı eritip biraz ılıtalım.

Soğuyan kurabiyelerimizin yarısının düz yüzeyini erimiş çikolataya batırıp diğer yarılarını üzerlerine kapatalım.

Çikolatalar donunca kurabiyeleriniz servise hazır.