



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BENEKLİ KURABIYE

- 3 su bardağı un
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2 çay bardağı pudra şekeri
- 1 çay bardağı damla çikolata

Derin bir kabin içinde sıvı yağı, tereyağını iyice ezin. Üzerine pudra şekerini döküp karıştırın. Vanilya, kabartma tozu ve unu birlikte eleyip karışımın üzerine ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan parçalar kopartıp yuvarlayın. Damla çikolataya batırıp fırın tepsisine dizin. 160 derecedeki fırında 25 dakika pişirip çıkartın. Çayın ve kahvenin yanında çok lezzetli bir kurabiye.