



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATALI KURABIYE

<https://unkurabiyesitarifleri.com>

3 su bardağı buğday unu
1 tatlı kaşığı pişirme sodası
1 tatlı kaşığı çekilmiş zencefil
Yarım su bardağı tereyağı
1 su bardağı kahverengi şeker
1 yumurta
2 yemek kaşığı pekmez
Kreması için:
50 gr sütlü çikolata
50 gr beyaz çikolata

Un soda ve tereyağını mutfak robotunda çekin.
Şeker, pekmez, yumurtayı robota ekleyin yine karıştırın.
Hamuru yoğurun ve açın.
İstediğiniz şekilde kalıplarla hamurdan parçalar ayırın ve tepsiye dizin.
180 derecelik fırında pişirin.
Süslemesi:
Sütlü ve beyaz çikolataları ayrı kaselere kırın.
Kaseleri kaynayan su dolu tencerenin üzerine koyun ve eriyene kadar karıştırın.
Eriyen çikolataları sıkma poşetine koyun ve kurabiyeleri süsleyin.



unkurabiyesitarifleri.com