



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYAZ ÇİKOLATALI KURABIYE

125 gram tereyağı  
100 gram pudraşekeri  
1 adet yumurtanın sarısı  
Bir buçuk su bardağı un  
1 paket vanilya  
Üzeri için:  
80 gram beyaz çikolata

Tereyağı, pudraşekeri, yumurta sarısı, un ve vanilyayı karıştırıp yoğurun ve ele yapışmayan bir hamur elde edin. Hamuru 20 dakika üzeri kapalı olarak dinlendirin. Daha sonra merdane ile 1 cm kalınlığında açın. Açtığınız hamurdan yuvarlak bir kalıp ile halkalar kesin ve yağlı kağıtla kaplanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerleri pembeleşene dek pişirin. Ayrı bir yerde beyaz çikolatayı benmari usulü eritin. Soğuk kurabiyelerin üzerine sürüp, dilediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.

