



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİTTER AYŞEGÜL KURABİYESİ

Malzemeler

1 yumurta
250 gr. margarin(oda sıcaklığında)
1 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı buğday nişastası
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
100 gr. bitter çikolata
1 tutam tuz
1 çay kaşığı sirke
Aldığı kadar un

Hazırlanışı

Yumurta ve şekeri mikserle karıştırarak oda sıcaklığında beklettiğimiz margarini ekleyelim. Un, nişasta, kabartma tozu, vanilya, tuz ve sirkeyi de ekleyip yoğuralım. 10 dk buzdolabında bekletelim. Hamurumuzdan ceviz büyüklüğünde bezeler alarak avuç içimizde hamurun ortasını açalım ve içine bitter çikolatalarımızdan koyalım. Hamuru çikolata görülmeyecek şekilde kapatalım. Önceden ısıtılmış 100C fırında 30 dk pişirelim.