



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTER ÇİKOLATALI KURABIYE

Selin Akadur

- 100 gr margarin
- 1 adet kare bitter çikolata
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un
- 1 kase iri kırılmış ceviz
- 1 kase damla çikolata

Margarin ve bitter çikolata benmari usulü eritilir. Karışım eridikten sonra ılınması için kenara alınır. Bu sırada yumurta ve şeker çırpılır. Ilınan çikolatalı karışım yumurtaya eklenir. Bütün malzemeler karışına kadar çırpılır. Daha sonra un ve kabartma tozu eklenerek bir kaşık yardımıyla karıştırılır. (Hamurun görüntüsü biraz tuhaf olacaktır sakın korkmayın) Hamur karışıktan sonra ceviz ve damla çikolatalar eklenerek tekrar karıştırılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye bir dondurma kaşığı yardımıyla aralıklı bir şekilde toplar halinde koyulur. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 8-10 dk pişirilir. Fırını açtığınızda pişmemiş gibi görünebilir fakat kurabiyeler soğuduğunda sertleşecektir.

