



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTER DAMLA ÇİKOLATALI KURABIYE

2 adet yumurta sarısı
150 gr tereyağı (Yumuşak)
1 çay bardağı pudra şekeri
1 yemek kaşığı su
1/2 paket vanilya
1/2 paket kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tarçın
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz
60 gr Ülker Damla Çikolata
300 gr un

Tereyağını yumurta sarıları ile birlikte bir kaba alın. Elinizle iyice karıştırın. Vanilya, kabartma tozu, pudra şekeri ve suyu ilave edip karıştırmaya devam edin. Tarçın ve cevizi de ekleyip yavaş yavaş unu eklemeye başlayın. Elinize yapışmayan, çok da sert olmayan bir hamur elde edin. Son olarak içine Ülker Damla Çikolataları da ekleyip karıştırın. Hamurdan ufak parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayın ve hafifçe bastırıp ince yuvarlaklar haline getirin ve yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri pembeleşinceye kadar pişirin.

