



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOL ÇİKOLATALI KURABIYE

- 175 gr tereyağı
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- 1 su bardağı müsli
- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 paket Pakmaya Sütü Kurabiye Çikolatası

Tereyağı ve yumurtaları hamur yoğurma kabında çırpın.

Yumurtaları ekleyip birkaç dakika daha çırpın.

Çikolata hariç tüm malzemeyi ilave edin. Spatula yardımı ile alttan üste doğru havalandıra havalandıra tüm karışımı birbirine yedin.

En son Pakmaya Sütü Kurabiye Çikolatası'nı ekleyin. Bir kez daha karıştırın.

Kurabiye hamurunu yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak bir kaşık yardımı ile parçalar alıp yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 12-15 dakika pişirin.

Kurabiyeleri fırından alın, soğuması için tepside bekleyin.

