



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BONİBONLU KURABIYE

<https://migros.com.tr>

1 yumurta  
80 gr. sütlü çikolata  
100 gr. margarin  
3/2 su bardağı şeker  
2 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı vanilya  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
Tuz

1. Margarin ve çikolata bir kaptaki benmari usulü eritilir.
2. Yumurta ve şeker mikserle 4-5 dakika çırpılır.
3. Daha sonra erittiğimiz çikolata ve tereyağı eklenip çok az karıştırıldıktan sonra vanilya, kabartma tozu, tuz ve un eklenir.
4. Daha sonra elinizle yuvarlak şekiller verin ve fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.
5. Bonibonları üzerine arzu ettiğiniz miktarda bastırarak bırakın.
6. 170 dereceye ayarlanmış fırında üzeri hafif kızarana kadar pişirin.

