



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇATLAK KURABIYE

80 gr bitter çikolata  
125 gr tereyađı  
2 adet yumurta  
1 paket vanilya  
Yarım su bardağı toz Őeker  
1 tutam tuz  
Yarım su bardağı pudra Őekeri  
2 su bardađı un  
2 yemek kaŐığı kakao  
1 tatlı kaŐığı kabartma tozu

Kısık ateŐte tereyağı be çikolatayı karıŐtırarak eritin. Ocaktan alın ve toz Őekeri ekleyip karıŐtırarak eritin. Yumurtaları tek tek kırarak karıŐtırmaya devam edin. Un, kakao ve kabartma tozunu aynı anda eleyin ve karıŐıma ilave edin. İyice karıŐtırdıktan sonra 1 saat kadar buzdolabında bekletin. Pudra Őekerini bir kaseye alın. Fırın tepsisini 160 derece sıcaklıkta ısıtın. SođumuŐ hamurdan tatlı kaŐığı yardımıyla alıp hafifçe pudra Őekerine buladığınız elinizle yuvarlak yapıp pudra Őekerine bulayın ve tepsiye dizin. IsıtılmıŐ tepside 10-15 dakika arası piŐirin. 2-3 dakika sonra spatula yardımıyla tepside alarak soğumaya bırakın.