



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 tereyağı
2 adet yumurta
1 paket vanilya
Yarım su bardağı toz şeker
1 tutam tuz
Yarım su bardağı pudra şekeri
2 su bardağı un
2 yemek kaşığı kakao
1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Kısık ateşte tereyağı be çikolatayı karıştırarak eritin. Ocaktan alın ve toz şekeri ekleyip karıştırarak eritin. Yumurtaları tek tek kırarak karıştırmaya devam edin. Un, kakao ve kabartma tozunu aynı anda eleyin ve karışıma ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra 1 saat kadar buzdolabında bekletin. Pudra şekerini bir kaseye alın. Fırın tepsisini 160 derece sıcaklıkta ısıtın. Soğumuş hamurdan tatlı kaşığı yardımıyla alıp hafifçe pudra şekerine buladığınız elinizle yuvarlak yapıp pudra şekerine bulayın ve tepsiye dizin. Isıtılmış tepside 10-15 dakika arası pişirin. 2-3 dakika sonra spatula yardımıyla tepside alarak soğumaya bırakın.