



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHOCOLATE CHIP COOKIES

<https://cook.com.tr>

Un 280 Gram
Sofra Tuzu 0.25 Çay Kaşığı
Toz Şeker 1.5 Su Bardağı
Kakao 65 Gram
Tereyağı 240 Gram
Ceviz 0.5 Su Bardağı
Yumurta 2 Adet
Kabartma Tozu 10 Gram
Damla Çikolata 2 Su Bardağı
Vanilya 2 Paket

Un, kakao, tuz ve kabartma tozunu bir kapta iyice karıştırılın.

Ayrı bir kapta tereyağı, şeker, vanilin ve yumurtaları mikserle iyice karışana kadar çırpalım ve içine unlu karışımı ilave edelim.

Mikserin düşük hızı veya bir çırpıcı yardımı ile iyice bütünleşene kadar karıştırılın.

Daha sonra çikolata damlalarını koyalım ve kaşıkla karıştırılın.

COOK Yağlı Pişirme Kağıdı üzerine karışımı dökelim üzerini düzeltelim, yağlı kağıtla üzerini kapatalım ve buzdolabında 1 saat dinlendirelim.

Dinlenen hamurumuzu baklava büyüklüğünde kare kare keselim (Ceviz büyüklüğünde olacak) Ve karelerimiz yuvarlayarak yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizelim. Fırında bu hamurlar pişerken özelliğinden dolayı yayılacak. İçinin daha ıslak kalmasını istiyorsak esmer şeker kullanalım mümkünse.

Önceden ısıttığımız 170 derece fırına vererek 8-10 dakika pişirelim.

Fırından çıkarttıktan sonra tepside 5-10 dakika ılıtalım. Tel ızgaraya dizerek soğutalım.

