



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHOCOLATE CHIP COOKIES

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

125 gram tereyağı
100 gram şeker
50 gram esmer şeker
1 yumurta
120 gram un
15 gram kakao (2 silme yemek kaşığı)
1 çay kaşığı karbonat
1 paket vanilin
150 gram para çikolata
Üzeri için:
15 adet para çikolata

Tereyağı, esmer şeker ve beyaz şeker mikser ile krema gibi bir kıvam alana kadar çırpın. Karışıma yumurtayı ilave edip 1 dakika daha karıştırın. Ardından un, karbonat, vanilin ve kakaoyu ilave edip 1-2 dakika daha karıştırın. Her bir Para Çikolata'yı 4 eşit parçaya böldükten sonra karışıma ekleyip spatula ile güzelce karıştırın. Sonrasında buzdolabında en az 2 saat dinlendirin. Dinlenen karışımı dondurma kaşığı ile bir tepsiye dizin, derin dondurucuda yarım saat daha dinlendirin. 175 dereceye ayarladığınız fırında yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye 5 adet koyacak şekilde 10-12 dakika pişirin.

