



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CHOCOLATE CHIP COOKIES

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla Tuz
- 1,5 Su Bardağı toz şeker
- 2 Adet yumurta
- 1 Çay Bardağı kırılmış ceviz içi
- 1 Paket kakao
- 2 Su Bardağı damla çikolata
- 2 Su Bardağı un
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Paket vanilya
- 1 Çay Bardağı pirinç patlağı

Un, kakao, tuz ve kabartma tozunu bir kaptan iyice karıştırın. Ayrı bir kaptan margarin, şeker, vanilin ve yumurtaları mikserle iyice karışana kadar çırpın ve içine unlu karışımı ilave edelim. Mikserin düşük hızı veya bir çırpıcı yardımı ile iyice bütünleşene kadar karıştırın. daha sonra çikolata damlalarını koyun ve kaşıkla karıştırın. Yağlı kağıda 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 tepsinde dizelim. Fırında bu hamurlar yayılacak pişerken tabii) Özelliğide bu. 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 ve tel ızgaraya dizerek soğutalım.