



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİFT ÇİKOLATALI KURABİYELER

- 1 su bardağından biraz az un
- 1/2 su bardağından biraz az kakao
- 1/2 tatlı kaşığı karbonat
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 240 gr sütlü çikolata (yarısı küçük parçalara bölünmüş, yarısı iri parçalara ayrılmış)
- 113 gr tereyağı
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 yumurta
- 1 tatlı kaşığı vanilya

Fırını 150C'ye getirin. Un, kakao, karbonat ve tuzu bir kaptaki karıştırın.

Küçük parçalara ayırdığınız 120gr çikolatayı ve tereyağını bir cezveye koyup kaynayan suyun üstünde benmari usulü eritin.

Eriyen çikolatayı bir kaba alın. Şekeri, yumurtaları ve vanilyayı ekleyip orta hızlı mikser yardımıyla karıştırın. Hızı düşürüp unlu karışımı yavaş yavaş ekleyin. 120gr iri parçalı çikolatayı katın.

Yağlı kağıt serili 2 tepsiye bir tatlı kaşığı ile dokuz hamur koyun. Isınan fırına koyup 15 dakika pişirin. (daha fazla pişirirseniz kurur) Kağıtla birlikte alıp fırın telinin üzerinde 5 dakika soğutun. Kalan hamurları da aynı şekilde pişirin. (Ben her seferinde fırına bir tepsi yerleştiriyorum.)

---