



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA DAMLALI KURABIYE

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

Hamur için:

1 su bardağı toz şeker

1,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 adet yumurta

Yarım su bardağı erimiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

1 su bardağı çikolata

Fırınınızı 170 derecede ısıtın. Yumurta ve toz şekeri iyice çırpın. Tereyağını ekleyerek karıştırın. Unu ve kabartma tozunu ekleyip ve tahta kaşıkla karıştırarak, yumurta ile beraber yoğurun. Elastik ve elinize yapışmayan bir hamur elde etmek için gerekirse, azar azar un ya da erimiş tereyağı ekleyin. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak, parmağınızla orta kısmını bastırın. Yağlanmış fırın tepsisine kurabiyelerinizi dizip altın rengini alana kadar pişirin. Fırından çıkartın. Kurabiyeleriniz soğuduktan sonra oyuk kısma erimiş çikolata yerleştirin. Çikolata hazırlanışı Çikolatayı ısıya dayanıklı kabın içine koyun ve su dolu tencerenin üzerine yerleştirin. Orta ateşte Çikolata eriyene kadar bekleyin.

