



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA DOLGULU TAVA KURABİYESİ

Bir adet yumurta  
Bir adet yumurtanın sarısı  
İki yemek kaşığı toz şeker  
İki yemek kaşığı esmer şeker  
125 gram oda sıcaklığında tereyağı  
İki su bardağı un  
Bir paket vanilin  
1/4 çay kaşığı karbonat  
Bir tutam tuz  
Bir su bardağı damla çikolata  
1,5 su bardağı çikolata kreması  
Yarım su bardağı file antepfıstığı

Yapılışı:

Yumurtaları ve şekerleri bir kabın içerisine alın ve çırpın. Oda sıcaklığındaki tereyağını ekleyip biraz daha çırpmaya devam edin.

Un, vanilin, kabartma tozu ve tuzu ekleyip karıştırın. Ardından damla çikolataları ekleyin.

Tavayı yağlayın ve pişirme kağıdını yerleştirin.

Kurabiye hamurunun yarısını tavaya alın ve ellerinizle bastırarak düzleştirin.

Çikolata kremasını, düzleştirdiğiniz kurabiye hamurunun ortasına yerleştirin Antep fıstığını üzerine serpiştirin.

Diğer kurabiye hamurunu da düzleştirip üzerine ekleyin.

İlk olarak orta ateşte 10 dakika, sonrasında kısık ateşte 25 dakika pişirin.

Kurabiye hamurunu ters çevirip 10 dakika daha pişirmeye devam edin.

Kurabiyeniz hazır!

