



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA KAPLI KURABİYELER

2 su bardağı un
1 çay bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
100 gram tereyağı
1 çorba kaşığı yoğurt
1 yumurta
Üzeri için:
100 gram bitter çikolata
2 çorba kaşığı pudra şekeri
Süt

Yoğurma kabının içinde un, şeker, yumurta, vanilya, yoğurt, kabartma tozu ve yağı iyice yoğurun. Yuvarlak şekiller verip fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Bu arada çikolatayı eritin. Erimiş çikolatayı kurabiyelerin üzerine sürün. Diğer taraftan da pudra şekeri ve sütü karıştırıp donmuş çikolatanın üzerine şekiller yapın.