



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KAPLI SAKIZLI KURABIYE

200 gram mısır nişastası
1 çay bardağı un
2 çay bardağı damla sakızlı hazır toz muhallebi
2 yumurta
50 gram tereyağı
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
Yarım çay bardağı sıvı yağı

Yoğurma kabının içine nişastaları dökün. Üzerine tereyağını ve sıvı yağı ekleyip karıştırın. Kabartma tozu, vanilya, un ve pudra şekerini de ilave ederek yoğurmaya devam edin. Son olarak yumurtaları ekleyip hamurun içine hazır paketlerde satılan damla sakızlı toz muhallebiyi ekleyip hamuru toparlayın. 190 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Soğutup, üzerine erimiş çikolata sürüp dondurun.