



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA PARÇALI KURABIYE

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

Hamur:

2 su bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

125 g eritilmiş tereyağı

1,5 çay bardağı esmer şeker

2 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Eritilmiş tereyağı ve esmer şekeri ayrı bir kaba alın. El çırpıcısı veya çatal ile iyice karıştırın. Üzerine yumurta ve şekerli vanilini ilave edip tekrar karıştırın. Un karışımını ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Çikolata parçalarını ilave edin ve kısa bir süre karıştırın. Hamurdan tepeleme birer tatlı kaşığı alın ve ikinci bir kaşık yardımı ile sıyırarak fırın tepsisine aralıklı olarak sıralayın. Fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından alın ve soğuttuktan sonra servis yapın.

