



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA PARÇACIKLI KURABIYE

225 Gr Çikolata
12 Yemek kaşığı Esmer Toz Şeker
Yarım Çay kaşığı Kabartma Tozu
4 Yemek kaşığı Margarin
340 Gr Parça Çikolata
Yarım Çay kaşığı Tuz
11 Yemek kaşığı Un
1 Çay kaşığı Vanilya
2 Adet Yumurta

Fırını 180 derecede önceden ısıtın. 340 gr. parça çikolataları margarin neredeyse tamamen eriyinceye kadar eriterek karıştırın. (Çok ısıtmamaya dikkat edin.) Ayrı bir kaptaki un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Karıştırma kabında, yumurta, esmer şeker, ve vanilyayı hızlıca mikserle çirpin. Mikserin hızını düşürerek erimiş çikolatayı da ekleyin. En son un karışımını ekleyin. Eritmediğiniz çikolata parçalarını içine atın. Yağlı kağıt üzerine, yemek kaşığıyla aldığınız karışımı 2 cm aralıklarla dökün. Kurabiyeler parlak bir görünüme alana kadar (ortaları yumuşak kalacak şekilde) 12-15 dakika pişirin. Yağlı kağıt üzerinde 10 dakika soğumasını bekledikten sonra servis tabağına alabilirsiniz.

