



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU ISLAK KURABIYE

- 1 paket margarin
- 3 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3 adet yumurta
- 1 paket çikolata sosu
- 2 su bardağı su
- 2 su bardağı toz şeker

Hamur hazırlamak için yoğurma kabına yumusak margarin ve pudra şekeri alınır yoğrulur, sonra yumurta, kakao, kabartma tozu, un ilave edilir yoğrulur.hamur çok yumusak olursa az un ilave edilir kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilip elle kopartılarak yuvarlak şekiller verilip tepsiye dizilir.

Şerbet için su ve şeker tencereye alınıp 10 dakika kaynatılır.Serbet atesten alınıp soğumaya bırakılır. 180 derecelik önceden ısıtılmış fırına verilir ve kurabiyeler pişirilir.

Firından çıkarılan sıcak kurabiyeler soğuk serbete batırılıp çıkarılır bir tepsiye dizilir.hazır çikolata sosu servis ederken tabağın üzerine konan kurabiyelerin üzerine gezdirilir.