



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA SOSLU LOKMA KURABIYE

1 paket yumuşak margarin  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 adet yumurta  
3 yemek kaşığı mısır nişastası  
1 paket kabartma tozu  
Yeterince un  
Bulamak için:  
Çikolatalı sos veya dilediğiniz sos olabilir

Derin bir kaba margarin ve şekeri alıp çırpıyoruz.  
Diğer malzemelerimizi de sırasıyla ilave edip yumuşak bir hamur elde ediyoruz.  
Hamurdan küçük ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlıyoruz ve fırın tepsimize yerleştiriyoruz.  
Önceden ısınmış 200 dc fırında kurabiyelerimizi hafif pembeleşene kadar pişiriyoruz.  
Fırından çıkarıp soğuttuktan sonra bir kaseye sosumuzu alıyoruz Eğer kıvamı çok koyu ise su ilave edip daha akışkan bir kıvama getirebilirsiniz.  
Kurabiyelerimizi tek tek sosun içine bulayıp kaşık yardımıyla kaseden alıp servis tabağına yerleştiriyoruz.  
Üzerlerini çikolatalı şekerleme veya dilediğiniz pasta süsleriyle süsleyebilirsiniz.

