



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BEYAZ KURABIYE

1 adet yumurta
1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 paket kare çikolata

Yumuşak margarin, yumurta ve pudra şekeri mikserle karıştırılır. Üzerine vanilya, kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenir. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, biraz yassılaştırıldıktan sonra yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzeri alüminyum folyo ile kapatılır. 180 derece fırına verilir, 15-20 dakika, beyaz kalacak şekilde pişirilir. Bu arada çikolata Ben Mari usulu eritilir. Fırından çıkan kurabiyelerin üzerine gezdirilir.