



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ÇANTA KURABIYE

175 gr margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta akı (üzerine sürmek için 1 tatlı kaşığı)
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
aldığı kadar un
2-3 yemek kaşığı sofr a çikolata sı

Oda sıcaklığındaki margarinin üzerine yumurta akı, pudra şekeri, vanilya ve kabartma tozunu alın.

Un ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğurun.

Hamuru un serpilmiş tezgah ta ince şekilde açın.

Bardakla veya yuvarlak kalıpla kesin.

Yuvarlağın yarısına kadar bıçakla yarım daire şeklinde, hamurdan koparmadan sap kısmı kesin.

Kesik bölümün içine çikolatadan bir tatlı kaşığı kadar koyup çanta şeklini verecek şekilde alta doğru kapatın, gözleme kapatır gibi.

Daha sonra dikkatli bir şekilde sap kısmını koparmadan yağlı kağıt serili fırın tepsisine koyun. İsterseniz sap kısmını biraz ovalleştirerek belirgin hale getirebilirsiniz.

Üzerine isteğinize göre yumurta beyazı sürüp toz şeker serpebilirsiniz.

180 dereceli önceden ısıtılmış fırında 10-12 dk kadar pişirin.

Not: Sap kısımları daha çabuk pişiyor yanmamasına dikkat edin.