



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI ÇATLAK KURABIYE

80 gr. bitter çikolata  
125 gr. tereyağı  
2 yumurta  
Vanilya  
Yarım su bardağı tozşeker  
1 tutam tuz  
Yarım su bardağı pudraşekeri  
2 su bardağı un (yaklaşık)  
2 yemek kaşığı kakao  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Kısık ateşte tereyağı ve çikolatayı karıştırarak eritin. Ocaktan alın ve toz şekerini ekleyip karıştırarak eritin. Yumurtaları tek tek kırarak karıştırmaya devam edin. Un, kakao ve kabartma tozunu aynı anda eleyin ve karışıma ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra 1 saat kadar buzdolabında bekletin. Pudra şekerini bir kaseye alın. Fırın tepsisini 160 derece sıcaklıkta ısıtın. Soğumuş hamurdan tatlı kaşığı yardımıyla alıp hafifçe pudra şekerine bulduğunuz elinizle yuvarlak yapıp pudra şekerine bulayın ve tepsiye dizin. Isıtılmış tepside 10-15 dakika arası pişirin. 2-3 dakika sonra spatula yardımıyla tepside alarak soğumaya bırakın.