



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI ÇİLEKLİ KURABIYE

125 gram margarin  
1 su bardağı toz şeker  
1 adet yumurta  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1 paket vanilya  
3 su bardağı un  
1 çay bardağı damla çikolata  
Yarım su bardağı doğranmış çilek  
1 tutam tuz

Tarife başlamadan önce margarini oda sıcaklığında yumuşayınca kadar bekletin.

Sonrasında margarini ve şeker ile çırpın.

İçine yumurta eklenip tekrar çırpıma devam edin.

Un, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyip yoğurun.

Unu azar azar kontrollü bir şekilde ilave edip yumuşak bir hamur elde edin.

Son olarak damla çikolata ve çilek ekleyelim bu aşamadan sonra yoğurmayı bırakın. Yoğursanız çilekler sulanır ve hamur kıvamını kaybeder.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp kurabiye şekli verin ve tepsiye dizin.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 18-20 dakika pişirin.

Piştikten sonra parçalanmaması için tepside soğumaya bırakın.

