



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇİKOLATALI COOKİE

125 gram tereyağı
Yarım su bardağı toz şeker
Çeyrek su bardağı esmer şeker
1 tatlı kaşığı vanilya
1 adet yumurta
2 su bardağı kadar un
Yarım tatlı kaşığı karbonat
Yarım çay kaşığı tuz
1 su bardağı çikolata parçası

Un, tuz ve karbonatı bir kasede karıştırıp kenara alın.
Oda sıcaklığındaki yumuşak tereyağı ve şekerleri çırpma kabına koyup krema kıvamı alana kadar çırpın.
Vanilyayı ekleyip çırpmaya devam edin.
Yumurtayı ekleyip karıştırmaya ancak fazla çırpmayın.
Son olarak unlu karışımı ilave edip hamur haline gelene kadar çırpın.
Çikolata parçalarının yarısını hamura ekleyip elinizle harmanlayın.
Fırınınızı 180 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın.
Fırın tepsisine fırın kağıdı serin.
Hamurdan ufak toplar koparıp elinizle yuvarlayarak tepsiye dizin.
Ayırdığınız çikolata parçalarını fazla bastırmadan hamurların üzerine yerleştirin.
Tepsiyi kızgın fırına verip kurabiyelerinizi 10-12 dakika kadar pişirin.
Fırından çıkarıp hafifçe soğumalarını ve katılaşmalarını bekleyin.
Kahveyle ya da sütle servis edebilirsiniz.

