



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI COOKIE

Oda sıcaklığında yumuşamış 125 gram tereyağı
½ su bardağı şeker
½ su bardağı esmer şeker
1 paket vanilya
1 çay kaşığı karbonat
1 tane yumurta
1 çimdik tuz
1 buçuk su bardağı un (200 ml)
1 yemek kaşığı nişasta
200 gram kadar parça çikolata veya damla çikolata

Çikolatalı Cookie yapımına oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı, şeker ve esmer şekeri çırparak başlayalım. Ardından üzerine 1 adet yumurtayı ekleyelim ve çırpma işlemine devam edelim.

Vanilyayı ekleyelim.

Karbonatı ekleyelim.

Tuz ve 1 yemek kaşığı nişastayı da ekleyelim.

Karıştırma kabına unu eklemeye başlayalım. Burada unu yavaş yavaş kontrollü bir şekilde ekleyelim ve çırpma devam edelim.

Çikolata parçalarını ekleyerek spatula yardımıyla karıştıralım.

Cookilerin üzerine eklemek üzerine iki yemek kaşığı kadar çikolata ayıralım.

Dondurma kaşığı var ise burada kullanabiliriz. Kurabiye hamurunu dondurma kaşığı ile alarak şekil verelim. (Dondurma kaşığı yok ise yemek kaşığı kullanarak da şekil verme işlemi gerçekleştirebilirsiniz.)

Yağlı kâğıt serdiğimiz fırın tepsisine aralarında en az 4-5 cm boşluk kalacak şekilde dizelim.

Ayırdığımız parça çikolataları cookielerin üzerine bastırarak ilave edelim.

Fırınımızı önceden 200 derecede ısıtalım.

Isınan fırına tepsimizi koyalım. 200 derece fırında alt üst pişecek şekilde 10-12 dakika arasında pişirelim.

Burada cookielerin kenarların kızarması gerekir. Kenarı kızaran Cookie pişmiş demektir.

Pişen cookieler fırından alınarak sıcaklığının geçmesi beklenir.

Cookieleri soğumadan servis ederseniz dağılma meydana gelebilir.

Soğuyan kurabiyeler fırın tepsisinden alınarak servise hazırlanır.

Çay, kahve veya süt ile servis edebilirsiniz.



