



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI COOKIE

1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
2 su bardağı un
1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat
1 adet yumurta
200 g tereyağı
1 su bardağı esmer toz şeker
1 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 su bardağı yulaf
Rendelenmiş limon rendesi (1 limon)
1 paket Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası
Yarım çay bardağı Pakmaya Mısır Nişastası

200 gr yumuşatılmış tereyağı ve 1 su bardağı esmer toz şekeri bir kabin içine alın ve karıştırın. Üzerine 1 adet yumurta ve 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin'i ilave edin ve tekrar karıştırın. 2 su bardağı un, 1 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve yarım çay bardağı Pakmaya Mısır Nişastası eklediğiniz karışımı tekrar karıştırın. 1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat, rendelenmiş limon kabuğu ve 1 su bardağı yulafı ekledikten sonra karıştırmaya devam edin. Kurabiye karışımınıza son olarak 1 paket Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası'nı ilave edin, karıştırın ve hamuru 30 dakika buzdolabında bekletin. Kurabiye hamurlarınızı küçük parçalar halinde yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine dizin ve 170 derecede 15-20 dakika pişirin.

