



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KALP KURABİYELER

1 paket Ülker Pötibör Sade Bisküvi
1 paket Ülker Kakaolu Pötibör
2 çay bardağı un
1 çay bardağı pudraşeker
2 yumurta
125 gr eritilmiş margarin
1 çay bardağı süt
Yarım paket kabartma tozu
Kurabiyeleri süslemek için:
100 gr bitter çikolata
100 gr beyaz çikolata

Pötibör bisküvileri mutfak robotunda öğüterek toz haline getirin. Bir kaba alıp içine un, yağ, yumurta, süt, pudraşeker ve kabartma tozu ilave edip yoğurun. Hamuru streçe sarıp buzdolabında 20 dakika dinlendirin. Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Hamuru tezgah üzerinde merdane ile 3 mm kalınlıkta açıp kalp şeklinde kurabiye kalıbı ile kesin. Kurabiyeleri tepsiye aralıklarla dizip sıcak fırına verin ve 20 dk kadar pişirin.

Tepsiyi fırından alıp kurabiyeler soğuyana kadar bekletin. Diğer yanda 100 gr kadar bitter çikolata ve 100 gr kadar beyaz çikolatayı ayrı kaplarda benmari usulü eritin. Soğuyan kurabiyeleri çikolataya batırıp bir ızgara teli üzerine dizin. Çikolata donuncaya kadar bekletin. Üzerlerini dilediğiniz gibi süsleyebilirsiniz.