



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KURABİYE

<https://unkurabiyesitarifleri.com>

200 gr sütlü çikolata
300 gr bitter çikolata
250 gr tereyağı
1 paket vanilya şekeri
200 gr mısır gevreği

Yayvan bir tencere ateşe oturtulur.

İçine çikolata ve yağın bulunduğu porselen kase nin dörtte üçünü aşmayacak kadar su konur.
su kaynamaya başlayınca porselen kase bu kaynar suyun içine oturtulur, eriyinceye kadar ısıtılır.
Sonra soğumaya bırakılır.

Vanilya şekeri ile mısır gevreği karıştırılır.

İki çay kaşığı yardımıyla alınan hamur parçaları alüminyum folyo veya yağlı kağıt ile kaplanmış tepsiye yerleştirilir ve sertleşinceye kadar buzdolabında bekletilir.

