



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇİ ÇİKOLATA SOSLU KURABIYE

MALZEMELER;

- 1 paket margarin
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- İÇİ İÇİN MUHALLEBİ;
- 2 paket bitter çikolata
- 1 tane yumurta
- 1 bardak toz şeker
- 3 yemek kaşığı kakao
- 3 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı süt
- 1 paket vanilya

HAMURUN YAPILIŞI;

Önce margarini eritin ve soğutun içine sıvı yağı koyup karıştırın. Toz şekeride ilave edin. Yoğurdu, kabartma tozunu, vanilyayıda ilave edip hepsini karıştırın. Aldığı kadar unla kulak memesi kıvamında kurabiye hamuru yoğurun. Hamuru yarım saat kadar dinlendirin. Bu arada muhallebiyi hazırlamaya başlayın.

2 su bardağı sütü, kakaoyu,çikolatayı ağır ateşte çikolata eriyinceye kadar kaynatın. Başka bir kapta ise unu, toz şekeri, vanilyayı, 1 tane yumurtayı çırpın ve hemen çikolatalı karışıma ilave edin. Koyu bir muhallebi oluncaya kadar pişirin. Mikserle soğuyuncaya kadar çırpın. Buzdolabında biraz bekletin.

Hamurdan küçük bezeler alıp avucunuzda açın. İçine iyice soğumuş muhallebiden 1 tatlı kaşığı koyun. Uçlarını ortada birleştirin. Elinizde top şeklinde yuvarlayın. Birleştirdiğiniz yerini alta getirip yağlı tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Isıtılmış fırında 175 derecede 20 dakika pişirin. Soğutup servis yapın. Afiyet olsun.