



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KURABIYE

2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata
1+1/4 su bardağı un
Yarım çay bardağı kakao
Yarım çay kaşığı karbonat
150 gram oda sıcaklığında tereyağı
2/3 su bardağı esmer şeker
1/4 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya

Çikolatayı irice kıyın. Un, kakao ve karbonatı bir kaba eleyin ve kenara alın. Tereyağını iyice yumuşayana kadar çırpın. Üzerine esmer şeker, toz şeker ve vanilya ekleyip 2-3 dakika daha çırpmaya devam edin. Ardından elediğiniz kuru malzemeyi ekleyip dikkatlice karıştırın. En son çikolata parçalarını da ekleyip özleşene kadar biraz daha karıştırın. Hamuru tezgaha alıp toparlayın ve rulo yapın. Streç filme sarıp buzdolabında 1 saat bekletin. Buzdolabından çıkardığınız kurabiye hamurunu 1.5 cm kalınlığında dilimleyin. Pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine aralarında boşluklar kalacak şekilde yerleştirin. Önceden ısıtılmış 165 derece fırında 12-13 dakika pişirin.

