



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KURABİYE

125 gram oda sıcaklığında tereyağı
Yarım su bardağı pudraşeker
1 adet yumurta
Yarım su bardağı un
2 su bardağı nişasta
Bir tutam karbonat
Bulamak için:
100 gram bitter çikolata

Tereyağı ve pudraşekerini derin bir kapta karıştırın. Yumurta ekleyip karıştırmaya devam edin. Un, nişasta ve karbonat katıp tüm malzemeyi yoğurun. Düz bir zeminde merdane yardımıyla yarım cm kalınlığında açın. Dilediğiniz kalıpla şekiller çıkarın ve fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında hafif pembeleşene kadar pişirin ve soğumaya bırakın. Çikolatayı benmari usulü eritin ve soğuyan kurabiyelerin bir tarafını batırın. Soğutma teli üzerine alıp, çikolatanın donmasını bekleyin. Donduktan sonra servis yapın.

