



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KURABIYE

2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata
250 gram oda sıcaklığında tereyağı veya margarin
1,5 su bardağı toz şeker
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
Aldığı kadar un
Üzerine:
Hindistancevizi

Derin bir kaptaki tereyağı veya margarin ile toz şekerini krema kıvamına gelene kadar mikserle çırpın. Yumurta ekleyip, çırpıma devam edin. Elenmiş vanilya ve rendelenmiş limon kabuğu ekleyin. Kulak memesinden daha yumuşak kıvamda bir hamur elde edene kadar elenmiş un ilave edip, yoğurun. Hamuru sıkma torbasına doldurun ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dilediğiniz şekilde sıkın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri hafif pembeleşene kadar pişirin. Piştikten sonra soğumaya bırakın. Çikolatayı benzeri usulü eritin ve fırça yardımıyla kurabiyelerin üzerine sürün. Hindistancevizi serptikten sonra servis yapın.

Not: Hazırladığınız hamuru sıkma torbasına doldurmadan, arzuunuza göre de şekillendirebilirsiniz.

