



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI KURABIYE

250 gr. eritilmiş margarin

2 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 paket kabartma tozu

3 yemek kaşığı kakao

Un

Şerbeti İçin:

1 su bardağından 2 parmak eksik toz şeker

1.5 su bardağı su

Üzeri İçin:

Hindistancevizi

Hamur hazırlama kabına un hariç bütün malzemeler eklenip çırpılır. Şekerin erimesi sağlanır. Üzerine azar azar un ilave edilir. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edilir. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp top şekli verilir. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Kurabiyeler önceden ısıtılmış 170 derecede pişirilir. Şerbeti için; toz şeker suda eritilir. Fırından alınan kurabiyeler sıcak haliyle şerbete batırılıp 15 saniye bekletilir. Üzeri hindistancevizine bulanarak servis edilir.

