



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KURABIYE

Malzemeler:

2 su bardağı un
4 çorba kaşığı nişasta
1,5 çorba kaşığı kakao
80 gr. margarin (5,5 çorba kaşığı)
120 gr. şeker (1 çay bardağı)
1 adet yumurta
1 paket vanilya
2 tatlı kaşığı kuru maya
5 çorba kaşığı süt
Tuz

Yapılışı:

Un, nişasta, kakao, şeker, 1 fiske tuz ve mayayı katıştırın. Ortasını havuz gibi açıp içine yumurtayı, küp küp kesilmiş ve yumuşatılmış margarini, vanilyayı ve soğuk sütü koyun. Mıncıklayarak yumuşak bir hamur haline getirin. Şeffaf folyoya sararak buzdolabında yarım saat dinlendirin. Buzdolabından çıkarttığınız hamuru 5 milim kalınlığında açın ve bisküvi keşeceleriyle dilediğiniz şekillerde kesin. Bir fırın tepsisine alüminyum folyo serip, yağlayın. Üzerine kurabiyeleri dizin ve 180 dereceli fırında 15-20 dk. pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.