



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KURABİYE

Malzeme

- 125 g Sana paket margarin
- 1 su bardağı esmer şeker
- 1 adet yumurta
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı hindistancevizi
- 1 su bardağı damla çikolata
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Hazırlanışı

1. Derin bir kâsenin içine yumurtaları kırıp içine oda sıcaklığında yumuşatıp parçalara kestiğiniz Sana yağını ilave edip mikser yardımıyla harç krema kıvamına gelene kadar çırpın.
2. Daha sonra içine esmer şekeri ekleyip esmer şeker yumurta, Sana yağı karışımında eriyinceye kadar karıştırın.
3. İçine hindistancevizini, unu, vanilyayı, kabartma tozu ve tarçını ekleyip hamur kıvama gelinceye kadar yoğurun.
4. En son olarak harcın içine 1 su bardağı damla çikolatayı ekleyip karıştırın. Kurabiye hamurunu iki kaşık yardımıyla şekil verip ve sana yağı ile yağladığınız tepsiye dizin.
5. Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında kurabiyelerin üzerleri kızarana kadar 10-15 dakika pişirip servis edin.