



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KURABIYE

Elif Korkmazel

3 su bardağı un
1 paket margarin
1.5 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta akı
1/2 paket vanilya
80 gr. bitter çikolata

Çikolata hariç diğer malzemeleri karıştırıp yoğurun. Hamuru nemli bir beze sararak 15 dakika dinlendirin. Çikolatayı bir bıçakla küçük parçalara ayırın. Hamuru merdane ile yarım santim kalınlığında açın. Bir bardak ağız ile hamurdan parçalar kesin, ortasına birkaç tane çikolata parçası koyup kenarlarını kapatın. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra üzerine çikolata sosu gezdirerek servis yapın.