



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KURABİYE

İkbal Gürpınar

125 gr tereyağı
1 çorba kaşığı kakao
1 yumurta
1 su bardağı esmer şeker
2 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
SOSU İÇİN:
50 gr tereyağı
150 gr bitter çikolata

Tereyağımızı eritip soğumaya bırakalım. Şekerleri ilave edelim ve eriyinceye kadar mikserle çırpalım. Yumurtamızı, kakaomuzu ve vanilyamızı ekleyelim. Un, tuz, kabartma tozumuzu da aynı karışıma ilave ederek yoğuralım. Ele yapışmayacak bir kıvam aldığında bir santim kalınlığında merdane yardımı ile tezgâhımıza açalım. Yuvarlak kalıpla ya da çay bardağı ağzı ile keselim. 180 derece fırında 40 dakika pişirelim. Diğer tarafta 50 gram tereyağımızı 150 gram bitter çikolata ile çok kısık ateşte devamlı karıştırarak eritemiz. Fırından çıkan kurabiyelerimizin üzerlerine birer kaşık koyup çikolatalarımız soğuduğunda servis edelim.