



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI KURABİYE

2 adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
2.5 çorba kaşığı tereyağı  
100 gr. bitter çikolata  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 tutam tuz  
Aldığı kadar un

Yumurta ve şekeri çırpın ve üzerine tereyağını ekleyin. Üzerine rendelenmiş çikolata, kabartma tozu, vanilya ve tuzu da katıp karıştırın. Kulak memesi kıvamını elde edene kadar un ekleyin. Hamurdan dilediğiniz büyüklükte kurabiyeler hazırlayın. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin. 200 derece fırında pişirin. Kalan tereyağını eritip kurabiyelerin üzerine sürün, tekrar fırına koyup 15 dakika pişirin.