



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KURABIYE

<https://www.sokeun.com/>

3 ¾ su bardağı Söke®un
1/2 su bardağı şeker
1/2 su bardağı esmer şeker
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı margarin
2 yemek kaşığı süt
1 çay kaşığı vanilya
1 yumurta
Üstü için:
1/2 kase şeker
1 su bardağı damla yada parça çikolata

1.Fırını 190 °C'ye ısıtın.

2.Büyük bir kasede Söke®un, şeker, esmer şeker, kabartma tozu, tuz, yağ, süt, vanilya ve yumurtayı karıştırın. Hamur haline gelinceye kadar düşük devirde karıştırın. Hamuru, çapı 2 cm. olacak şekilde yuvarlayarak top haline getirin ve şeker kasesinin içine daldırarak tüm yüzeyinin şekerle kaplanmasını sağlayın.

3. Yağlanmış tepsiye hazırladığınız hamur toplarını yerleştirin ve topların tam ortasına, (istediğiniz miktarda) damla çikolata ile kenarları çatlayacak şekilde, kuvvetlice bastırın.Önceden ısıttığınız fırında, sararana kadar 15 dakika kadar pişiriniz.