



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KURABIYE

Ümit Usta

160 gram toz şeker
1/2 paket (125 gr) margarin
1 adet yumurta
1/2 paket vanilya
1 ay kaşığı kabartma tozu
Çok az tuz
250 gram un
Ceviz içi
Parça ikolata

Yağı ve yumurtayı şeker eriyinceye kadar mikserle çırpalım.

Kabartma tozu, vanilya ve tuzu da ilave edip, 1-2 dakika daha ırpıttıktan sonra unu da ilave ederek, elimizle iyice yoğuralım.

Hamur kıvama gelince parça çikolataları ilave edip, biraz daha yoğuralım.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvartadıktan sonra hafifçe bastırıp, yassıltarak şekil verelim.

Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirip, üzerine ceviz parçaları koyduktan sonra, elimizle üzerine hafifçe bastıralım.

180°C'li fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirelim.

Kurabiyelerimiz fırından çıktığında, hafif yumuşak olacak, daha sonra sertleşecektir.

Not: Kurabiyelerin üzerini ceviz yerine fındık veya badem ile de süsleyebilirsiniz.