



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KURABİYE

2 su bardağı un
1 çay bardağı şeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı yoğurt
1 yumurta
100 gram tereyağı
100 gram badem
Üzeri için:
100 gram bitter çikolata

Un, şeker, vanilya, kabartma tozu, yoğurt, yumurta ve yağı iyice yoğurup güzel bir hamur elde edin. Bademin bir kısmını üzerine koymak için ayırıp, kalanını kıyın ve hamura ekleyin. Yuvarlak şekiller verip fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Erittiğiniz çikolatayı kurabiyelerin üzerine sürün, bademi serpiştirin. Çayın kahvenin yanında ikram edin.