



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KURABİYELER

Malzeme:

200 gr bitter çikolata

2,5 su bardağı Bizim Mutfak Un

1 su bardağı Bizim Mutfak Kakao

2 çay kaşığı Bizim Mutfak Kabartma Tozu

Bir tutam Tuz

125 gr Teremyağ

3,5 çorba kaşığı esmer şeker

2 adet yumurta

1 çay kaşığı Bizim Mutfak Vanilya

1 çay bardağı süt

1,5 su bardağı toz şeker

2 su bardağı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Çikolatayı ufak parçalara ayırıp benmari usulü eritip ılınmaya bırakın. Elenmiş un, kakao, kabartma tozu ve tuzu hamur yoğurma kabında harmanlayın. Teremyağ ile esmer şekeri mikser yardımıyla birkaç dakika kadar karıştırın. Yumurtalar, vanilya ve son olarak da eritilmiş çikolatayı ilave edin. Mikserin hızını düşürün ve sütle beraber unlu karışımı ekleyin. Pütürsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru 4 eşit parçaya bölün. Hamurları ayrı ayrı streç folyoya sarıp 2 saat buzdolabında bekletin. Her hamuru 16 eşit parçaya ayırın ve önce tozşekere daha sonra pudra şekerine bulayın. Yağlı kağıt ile kaplanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Üzerleri kızarıncaya kadar 15 dakika fırında pişirin. Kurabiyeleri fırından alıp soğumaya bırakın. (60 adet)