



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI MEKİK KURABIYE

- 1 paket margarin
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı mısır nişastası
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- Alabildiği kadar un
- 1 su bardağı damla çikolata

Yumuşak margarin, yumurta, kakao ve pudra şekeri parmak uçlarıyla iyice karıştırılır. Üzerine çikolata hariç diğer malzemeler katılır. Ele yapışmayan hamur olana dek un katılır. Eğer varsa yağlanmış mekik kurabiye kalıplarına bastırarak hamur yerleştirilir. Üzerine bastırarak damla çikolata konur. Mekik kalıp yoksa arzu edilen biçim verilebilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında hafif çatlayana kadar pişirilir. İliyinca kalıptan çıkarılır, servise sunulur.

[ML® Mekik Kurabiye için tıklayın](#)