



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI PARMAK KURABIYE

1 paket margarin  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 paket vanilya  
1 su bardağı mısır nişastası  
Alabildiği kadar un  
1 paket bitter çikolata

Yumuşak margarin şekerle karıştırılır. Vanilya ve nişasta katılır. Azar azar un eklenerek ele yapışmayan orta sertlikte hamur yapılır. 10 dakika dinlendirilir. Sonra ceviz kadar parçalar alınır ve parmak şeklinde yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye sıralanır. 190 derece sıcak fırında açık pembe renkte pişirilir. Çikolata Ben-Mari usulu eritilir. Kurabiye'nin ucu batırılır. Çikolata kuruduktan sonra ikram edilebilir.

[ML@ Altın Parmak için tıklayın](#)