



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI SANDVIÇ KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

125 gr yumuŖatılmıŖ tereyağı  
1 su bardađı esmer Ŗeker  
3 yemek kaŖıđı toz Ŗeker  
1 yumurta  
1 paket vanilya  
2.5 su bardađı un  
1 paket kabartma tozu  
Yarım tatlı kaŖıđı tuz  
1 su bardađı rendelenmiŖ ikolata  
Ortası için:  
150 gr bitter çikolata  
25 gr margarin

Tereyağı ve Ŗekerleri krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurta ve vanilyayı ekleyip çırpmaya devam edin. Bir kaptan un, kabartma tozu, çikolata ve tuzu karıŖtırıp diğer karıŖıma ekleyip yoğurun. Hamuru mutfak tezgahına alıp merdane ile 3 mm kalınlığında aın. Yuvarlak kalıpla veya bir bardakla yuvarlaklar çıkarın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleŖtirin. 30 dakika buzdolabında beklettikten sonra 150 derece ayarlı fırında piŖirin. Tel ızgara üzerine alarak soğumaya bırakın. Çikolatayı benmari usul eritip içine margarin ekleyip karıŖtırın ve soğumaya bırakın. PiŖen kurabiyelerin yarısının üzerine eritilmiŖ çikolatadan sürüp, kalanları üzerlerine kapatarak sandviçleri hazırlayın. Servis yapın.

