



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI TEREYAĞLI KURABIYE

250 gr. tereyağı  
2 yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
100-150 gr çikolata  
Aldığı kadar un

Tereyağını yumuşayınca kadar oda sıcaklığında bekletin veya hafif ateşte yakmadan eritin.

Önce yumurtanın sarısını sonra beyazını iyice çırpın ve toz şekeri ilave ederek çırpıma devam edin, tereyağını da buna yedirin.

Üzerine elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya katın. Hamuru yoğurun, azar azar un ilavesi ile kulak memesi kıvamına gelene kadar devam edin.

Sonra minik minik kesilmiş veya kırılmış çikolataları hamura katın.( hazır minik taneli çikolatalar da var)

Yumurta büyüklüğünde bir parça hamur alıp yarım top şekline getirip yağlı kağıt döşenmiş tepsiye aralıklı olarak dizin.

Önceden ısıtılmamış fırına tepsiyi koyarak ısıyı 200 dereceye getirin.

15 -20 dakika sonra pişmiş olması gerekir. Pişme süresi fırına göre değişebilir.

Kurabiye kabardığı zaman ve hafif sararınca fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

