



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI ÇİKOLATALI KURABIYE

1 adet yumurta
1/2 su bardağı pudra şekeri
1/2 su bardağı sıvı yağ
1/2 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Üzeri için:
2 yemek kaşığı pirinç
Fındık

Yumurta ve pudra şekerini bir kabın içine alın.
Sıvı yağ ekleyerek güzelce çirpin.
Ardından kakao, kabartma tozu ve unu ekleyerek güzelce karıştırmaya başlayın.
Pürüzsüz bir kıvam alana kadar yoğurma işlemine devam edin.
Ceviz büyüklüğünde şekiller verin.
Fırın tepsisinde yağlı kağıt üzerine güzelce sıralayın.
Dilerseniz içine çikolata parçacıkları ekleyebilirsiniz.
180 derecelik fırında, 15 dakika kadar pişirin.

