



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA SOSLU TIRTİL KURABIYE

Yarım paket margarin  
2 adet yumurta  
2 paket vanilya  
1 çay bardağı sıvı yağ  
2 çay bardağı toz şeker  
1 paket kabartma tozu  
Alabildiğince un  
Çikolata sos için:  
1 paket bitter çikolata

Margarini eritip, soğutun. İçine yumurta, vanilya, sıvı yağ ve toz şeker ekleyip, çırpma teliyle çırpın. Ardından kabartma tozunu ve unu ilave edip, özlü ve ele yapışmayan bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde arçalar koparıp, krema sıkacağına tırtıklı ucuna yerleştirin. Hamurun üstünden astırarak şekillendirin. Hamur bitene dek bu işlemi uygulayın. Hafif yağlanmış fırın kabına dizin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kurabiyeleri, beyaz kalacak şekilde pişirin. Bu arada tencereye çikolata parçalarını küçük küçük kırarak koyun. Bu tencereyi, içi su dolu başka bir tencereye oturtup, ağır ateşte çikolatayı benmari usulü eritin. Fırından çıkardığınız kurabiyelerin yarısını çikolatalı sosa batırın. Buzdolabında yarım saat kadar belettikten sonra servis yapın.

