



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VE FINDIKLI KURABIYE

225 g kahverengi şeker
100 g pudra şekeri
175 g tereyağı, eritilmiş
2 çay kaşığı vanilya özütü
1 yumurta ve 1 yumurta sarısı
250 g un
100 g sütlü damla çikolata
50 g fındık, doğranmış
100 g sütlü çikolata, kırılmış

Fırını 160 ° C'ye kadar ısıtın.

2 fırın tepsisine yağlı kağıt serin.

İki ayrı şekeri, tereyağı ve vanilyayı birlikte iyice çırpın, sonra da yumurta ve yumurta sarısıyla çırpın, ardından un, çikolata parçacıkları ve fındığı ekleyin.

Hazırlanan tepsilerin üzerine karışımı yemek kaşığı ile dökün, yayılacak kadar aralık bırakın.

Kurabiyeleri 15 dakika boyunca veya rengi kahverengiye dönene kadar pişirin. Tel rafa aktarın ve soğumaya bırakın.

Çikolatayı bir mikrodalgada veya benmari ile eritin, sonra her bisküvinin alt tarafını daldırın ve yağlı kağıt üzerine bırakın.

