



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI VE MISIR UNLU KURABIYE

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

2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata  
1 su bardağı mısır unu  
200 gram oda sıcaklığında tereyağı  
1 su bardağı toz şeker  
2 adet yumurta  
1,5 su bardağı un  
1 paket vanilya  
Bir tutam tuz

Tereyağı ve toz şekeri derin bir kaptaki kabarıncaya kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ilave edin ve çırpıma devam edin. Mısır unu, un, vanilya ve tuz ekleyip, karıştırın. Sıkma torbasına doldurun ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsinde istediğiniz şekli vererek koyun. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri hafif pembeleşene kadar pişirin. Diğer taraftan çikolatayı benmari usulü eritin. Kurabiyeleri ılıncaya yarısına kadar çikolataya batırın ve soğuması için alüminyum folyo üzerine dizin.

