



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI VİENESSE KURABIYE

125 gr tereyağı  
90 gr pudra şekeri  
1 çay kaşığı vanilya esansı  
2,5 su bardağı un  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
100 gr bitter çikolata  
1 su bardağı süt

Çikolatayı benmari usulü eritin. Tereyağı ve pudra şekerini mikserle çırpın. Vanilya esansını ekleyin. Kabartma tozu ve unu eleyip ilave edin. Tüm malzemeyi karıştırın. Süt ve çikolatayı ekleyip çok az karıştırın. Fırını 170 dereceye ayarlayıp ısıtın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Hazırladığınız hamuru sıkma torbasına koyun. Yıldız duş takıp tepsiye aralıklı olarak S şeklinde sıkın. 15 dakika pişirin. Fırından çıkarın tepsi içinde soğumaya bırakın. Soğuyan kurabiyeleri benmari usulü eritilmiş çikolataya batırın donduktan sonra servis yapın.