



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLTALI UN KURABİYESİ

1 paket tereyağı (250 gr)
1 paket kare çikolata
1 çay pudra şekeri
1 su bardağı mısır nişastası
1 çay kaşığı kabartma tozu
Alabildiği kadar un

Çikolata benmari usulu eritilir. Üzerine şeker ve yumuşak tereyağı eklenir, karıştırılır. Sonra nişasta, kabartma tozu ve bütünleşene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurdan istenilen şekilde kurabiyeler yapılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında çatlayana kadar pişirilir.