



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DALDIRMA KURABIYE

125 gram margarin  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 su bardağından 2 parmak eksik pudra şekeri  
1 su bardağı nişasta  
1 yumurta  
1 çay bardağı çekilmiş ceviz  
1 paket kabartma tozu  
Alabildiği kadar un  
Üzeri için:  
80 gram çikolata  
Çekilmiş antepfıstığı

Bütün kurabiye malzemesi ile yumuşak bir hamur yoğrulur.

Hamurdan ceviz kadar bezeler yuvarlanır, üzerine biraz bastırarak yassılaştırılır. Kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir.

Kurabiyelerin üzerine çatala ya da herhangi bir gereçle desenler çizilir.

Hazırlanan kurabiyeler 150 derece fırında takribi 15 - 20 dakika pişirilir.

Çikolata benmari usulü eritilir, pişen kurabiyelerin uçları çikolataya, ardından çekilmiş antepfıstığına batırılır, ortalarına da birer damla çikolata damlatılır, soğumaya bırakılır.

