



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI ÇITIR KURABIYE

Malzemeler 25 adet:

125 gram margarin

Yarım çorba kaşığı yoğurt

1 su bardağı tozşeker

Yarım su bardağı sıvıyağ

1 çorba kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu

1 adet yumurta

3 su bardağı un

1 çay kaşığı karbonat

100 gram damla çikolata

50 gram mısır gevreği

Öncelikle margarin, yoğurt ve şekeri derin bir kaba alın. Sıvıyağ, rendelenmiş portakal kabuğu, yumurta, karbonat ve unu ekleyin. Yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp, elinizde yuvarlayın. Mısır gevreği ve damla çikolataları ayrı bir yerde karıştırın. Kurabiyeleri bu malzemeye bulayın. Yağlanmış tepsiye dizin. 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin.