



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## DAMLA ÇİKOLATALI ÇUBUKLU KANEPELER

- 1 adet yumurta
- 2 çay bardağı pudra şekeri
- 125 gr sana hamurışı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı damla çikolata

Yumurta ve pudra şekerini derin bir kaseye alın. Pudra şekeri eriyene kadar iyice çırpın. Sana yağ, kabartma tozu, vanilya ve un ekleyip, yoğurun. Orta sertlikte bir hamur elde edin. Hamuru iki eşit parçaya ayırın. Merdane yardımıyla hamurları 1 parmak kalınlığında açın ve dilediğiniz kalıplarla şekiller çıkarın. Kurabiyelerin üzerini damla çikolata ile süsleyin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerleri hafif pembeleşene kadar pişirin. Sıcakken çubuklara geçirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

