



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI DİLİM KURABİYELER

<https://yemek.name>

2,5 su bardağı un
230 gram tereyağı veya margarin
1/2 su bardağı Kahverengi Toz Şeker
1/2 su bardağı Damla Çikolata

Fırın 140 derece fanlı olarak ön ısıtma yapılır.

Tereyağı veya margarin mikserde kahverengi toz şeker ile şeker eriyinceye kadar çırpılır.

Hazırlanan karışıma un bardak bardak ilave edilecektir.

Bu aşamada mikserin hızı en alt seviyede olmalıdır.

Un ilavesi tamamlandığında damla çikolatalar hamura eklenir ve yağlı kağıt kaplanmış tepsinin üzerine yerleştirilen çemberin içine hamur, kek hamuru gibi kenarlarda boşluk kalmayacak şekilde spatula ile düzgünce yayılır.

Bu şekilde hazırlanan hamur, keskin bir bıçak yardımı ile dilimlere ayrılır ve fırınlanır.

Yaklaşık 40-45 dakika sonra fırından alınır ve dilimlerin üzerinden nazıkçe tekrar geçilir.

Çember çıkarılır.

15 dakika sonra servise hazırdır.

