



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI KURABIYE

- 2 Adet Yumurta
- 1 Adet oda sıcaklığında margarin
- 6 Çorba Kaşığı Un
- 1 Şu Bardağı Damla çikolata
- 4 Su Bardağı Nişasta
- 1 Çay Bardağı Pudra şekeri

Pudra şekeri, nişasta ve unu yoğurma kabına eleyelim. İçine margarin, damla çikolata ve yumurtaları ekleyip, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğuralım. Hamurdan fındıktan biraz büyük parçalar kopartıp, elimizle yuvarlayalım. Yağlanmış fırın tepsisine dizip, önceden hafifçe ısıtılmış 170 derecelik fırında 15 dakika pişirelim. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri eleyip servis yapalım.

