



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA ÇİKOLATALI KURABIYE

125 gr tereyağı (Oda sıcaklığında)
125 gr margarin (Oda sıcaklığında)
1 adet yumurta
225 gr esmer toz şeker
225 gr beyaz toz şeker
500 gr un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çimdik tuz
250 gr damla çikolata

Öncelikle oda sıcaklığında yumuşamış yağlarla, şekerini iyice çırpın. Şeker iyice erimeli. Şekerden sonra yumurtayı da ekleyip karıştırın.

Damla çikolata hariç diğer tüm toz malzemeleri birbiri ile güzelce karıştırdıktan sonra yağlı karışıma ekleyip yumuşak bir hamur elde edelim.

En son damla çikolatayı da ekleyip, yoğuralım.

Hamuru 10 dakika kadar beklettikten sonra, hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yağlı kağıt serilmiş fırın tepsinine aralıklı olarak yerleştirelim. Piştikçe yayıldıkları için aralıklı dizmek yapışmalarını önleyecektir.

Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 10-15 dakika kadar pişirdiğiniz kurabiyeleri fırından çıkardıktan sonra iyice soğutup, servis yapın. Bu tarifte çok sayıda kurabiye çıktığı için kurabiyeler iyice soğuduktan sonra ağzı kapalı bir kavanozda uzun süre saklayabilirsiniz.



