



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI KURABIYE

2 yumurta sarısı
150 gram tereyağı
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çorba kaşığı su
Yarım paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz
50 gram damla çikolata
300 gram un

Tereyağını oda sıcaklığında iyice yumuşatın.
Yumurta sarıları ile tereyağını bir araya getirip elinizle güzelce karıştırın.
Vanilya, kabartma tozu, pudra şekeri ve suyu ilave edip karıştırmaya devam edin.
Tarçın ve cevizi de ekleyip yavaş yavaş unu eklemeye başlayın.
Elinize yapışmayacak ancak çok da sert olmayan bir hamur elde edin.
Son olarak içine damla çikolataları da ekleyip karıştırın.
Hamurdan ufak parçalar koparıp ince yuvarlaklar haline getirin ve yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp üstleri hafifçe kızarana kadar pişirin.

