



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI KURABİYELER

Yarım su bardağı damla çikolata
125 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 çay bardağı +1 çorba kaşığı toz şeker
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Yarım su bardağı bal
3 su bardağı un

Derin bir kaba tereyağı, toz şeker, yumurta sarısı, kabartma tozu, bal ve unu koyun. İyice yoğurduktan sonra en son damla çikolatayı katın ve tahta bir kaşıkla karıştırın. Hamuru merdane yardımıyla yarım cm kalınlığında olacak şekilde açın. Dilediğiniz kalıpla şekiller çıkartın ve kalan hamuru toplayıp, tekrar açarak şekiller çıkarın. Hamur bitene kadar bu işleme devam edin. Kurabiyeleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri hafif pembeleşene kadar pişirin.

