



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA ÇİKOLATALI KURABIYE

Yarım su bardağı damla çikolata
1 su bardağı un
Yarım su bardağı pudra şekeri
Bir tutam tuz
2 çorba kaşığı kakao
100 gram oda sıcaklığında margarin
1 çorba kaşığı krema
Süslemek için:
2 paket (80'er gramlık) beyaz çikolata
Şekerleme

Un, pudra şekeri, tuz ve kakaoyu eleyip, derin bir kaba alın. Margarin ve kremayı ekleyip, yoğurun. Damla çikolatayı katıp, 2-3 dakika daha yoğurmaya devam edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve avucunuzun içinde şekil verin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin ve önceden ısıtılmış 175 derece fırında kontrol ederek (kurabiyelere bir kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Üzeri için beyaz çikolatayı benmari usulü eritip, sıkma torbasına doldurun. Kurabiyeler soğuduktan sonra üzerlerini beyaz çikolata ve şekerleme ile süsleyin.

