



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI KURABIYE

125 gram margarin
1 su bardağı pudraşekeri
1 adet yumurta
1 adet limon
Yarım kg un
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı damla çikolata

Margarini oda sıcaklığında bekletip yumuşamasını sağlayın. Margarinle pudraşekerini derin bir kaba alıp birbirleriyle özleşene kadar yoğurun. Yumurta ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip karıştırın. Un ve kabartma tozunu eleyip, kaptaki karışıma damla çikolatayla birlikte ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp kalıba yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzerleri hafifçe pembeleşene kadar pişirin. Ilıdıktan sonra servis yapın.

Not: Kurabiyeleri, ılıkken çöp şişlerin ucuna saplayarak farklı bir sunum elde edebilirsiniz.

