



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI KURABIYE

Oktay Usta

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağından 1 parmak eksik sıvı yağ
- 2 çorba kaşığı kakao
- 2,5 su bardağı tam buğday unu
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3 çorba kaşığı damla çikolata
- 1 çay bardağı hindistancevizi

Karıştırma kabına yumurtayı kırıyoruz. Üzerine şekeri, sıvı yağı, kakaoyu ilave edip çırpma teliyle karıştırıyoruz. Kabartma tozunu, vanilyayı, damla çikolatayı, unu da ekleyip hamurumuzu yoğumuyoruz. Kıvamı kulak memesi yumuşaklığından biraz daha yumuşak olacak. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp avuç içerisinde yuvarladıktan sonra, fırın tepsisine yağlı kağıt seriyoruz. Yuvarladığımız kurabiyeleri yan yana dizip, 170 derecelik fırında 15-18 dk. pişiriyoruz. Fırından çıkarttıktan sonra soğuyunca, önce uçlarını benmari usulüyle hazırlanmış çikolata sosuna sonra da hindistancevizine batırıp, servis tabağına koyup servis yapıyoruz.



Fotoğraf "pasta" tarafından gönderildi. 08.06.2017