



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI KURABIYE

- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay bardağı tozşeker
- 2.5 su bardağı un
- 3 çorba kaşığı margarin
- Yarım paket kabartma tozu
- 2-3 çorba kaşığı damla çikolata
- 2-3 çorba kaşığı iri çekilmiş fındık

Bir kaptaki yumurta, yoğurt, tozşeker, un, margarin ve kabartma tozunu karıştırın. Hamuru iyice yoğurduktan sonra damla çikolata ve fındığı ilave edip, tekrar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, fazla şekil vermeden yuvarlayın. Hafif yağlanmış veya yağlı kağıt döşenmiş fırın tepsisine kurabiyeleri dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin.



Fotoğraf "mülteci" tarafından gönderildi. 19.11.2015