



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DAMLA ÇİKOLATALI KURABIYE

2 yumurta  
1 ay bardađı Őeker  
150 gr tereyađı  
1 paket vanilya  
1 ay kaŐığı kabartma tozu  
3 su bardađı un  
Damla ikolata

Önce yağı, Őekeri ve yumurtayı karıŐtırarak köpürünceye kadar çırpın. Daha sonra üzerine unu, vanilyayı, tuzu ve kabartma tozunu ekleyerek karıŐtırmaya devam edin, bu sırada damla çikolataları da karıŐıma ilave edin ve son kez yoğurun. HazırlamıŐ olduğunuz hamurdan parçalar kopararak az yağlı tepsiye dizin ve 180 derece fırında üzeri pempeleŐinceye kadar piŐirin.

