



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA ÇİKOLATALI KURABIYE

- 3 fincan damla çikolata
- 3 bardak un
- 1 bardak pudra şekeri
- 1 paket oda sıcaklığında margarin
- 2 fincan kuru üzüm
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 fincan kuru üzüm

Margarini derin bir kaba alın, pudra şekeri ve vanilya ile yoğurun. Azar azar unu ve kabartma tozunu ekleyip tekrar yoğurun, bir yandan da çikolata ve üzümü de katın. Malzeme birbirine karışsın. Fırın tepsisi üzerine fırın kağıdı yayın, hamurdan iri parçalar alıp elinizde yuvarlayın ve yassılaştırarak kağıt üzerine dizin. 170 derecede 20 dk pişirin, soğuk olarak servise sunun.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 05.09.2024