



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI UN KURABİYESİ

3 su bardağı un
4 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardağı sıvı yağı
1 paket vanilya
1 ay bardağı pudra şekeri
Üzeri için:
1 yumurta akı
1 ay bardağı damla ikolata

Derin bir kabın içinde sıvı yağı, tereyağı iyice ezin. Üzerine pudra şekeri döküp karıştırmaya devam edin. Vanilya ve unu eleyip karışımın üzerine ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan parçalar kopartıp yuvarlayın. Önce yumurta akına sonra parça çikolataya bulayın. Fırın tepsisine dizip 190 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın. Çayın ve kahvenin yanın da çok lezzetli olan bir kurabiye.