



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEV KURABIYE

200 gram tereyağı
250 gram esmer şeker
2 yumurta sarısı
Yarım çay kaşığı vanilya ekstraktı
275 gram un
1 çay kaşığı kabartma tozu
150 gram çikolata
100 gramlık diğer çerez dolguları (örneğin çubuk kraker, ezilmiş fındık, marshmallow parçaları)
Servis için:
Vanilyalı dondurma (isteğe bağlı)

Fırını 180 dereceye ısıtın. Tereyağı ve şekeri büyük bir karıştırma kabına koyun, iyice dövün, sonra yumurta sarılarını ve vanilyayı karıştırın. Un, kabartma tozu, çikolatalı cips, bir tutam tuz ve eklemeyi istediğiniz diğer dolguları ekleyin. Bir hamur oluşana kadar karıştırın.
25 santimetrelilik fırına dayanıklı bir tavayı yağlayın ve karışımı içine boşaltıp bir kaşık yardımıyla düzleştirip yayın. Fırında 20 dakika pişirin.
Piştikten sonra 5 dakika bekletin ve kurabiyeyi ters çevirerek tavadan çıkarın. İsterseniz dondurma ile servis yapabilirsiniz.

