



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEV KURABIYE

- 1 ay bardağı nişasta
- 1 ay bardağı yoğurt
- 2 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 2 paket vanilya
- 2 su bardağı un
- 4 orba kaşığı tereyağı
- 1 ay bardağı damla ikolata

Yumurtanın bir tanesinin akını ayırıp kalanını kabın içine kırın. Üzerine tereyağı, yoğurt, nişasta ve unu ekleyip yoğurun. Son olarak vanilya, kabartma tozu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra hamurdan yuvarlaklar yapın tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp parça çikolataları yapıştırın ve 180 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişmeye bırakın.