



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DUBLE ÇİKOLATALI VE BONİBONLU KURABIYE

<https://www.milliyet.com.tr>

1 yumurta  
3/4 su bardağı esmer şeker  
Yarım su bardağı oda sıcaklığında beklemiş tereyağı  
1/4 su bardağı kakao  
1 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı vanilya özü veya 1 paket vanilya tozu  
1/4 çay kaşığı tuz  
Üzeri için:  
Çikolata parçaları  
Renkli bonibon

Tereyağı, yumurta ve şekeri homojen bir kıvama gelene kadar çırpın.  
Vanilya özünü de ekleyerek çırpmaya devam edin.  
Daha sonra un, kakao ve tuzu eleyerek karışıma ekleyin.  
Yeniden çırpın ve karıştırma işlemine elinizle yoğurarak devam edin.  
Hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar yapın.  
Kurabiye toplarının her yerini çikolata parçaları ve renkli bonibonlarla kaplayın.  
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 9-10 dakika pişirin.  
İliyinca servis tabağına alın.

