



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV YAPIMI DOLGULU ÇİKOLATALI KURABIYE

Kurabiye için;
200 g tereyağı
80 g toz şeker
Yarım çay bardağı eritilmiş çikolata
220 g un
İç dolgusu için;
50 g tereyağı
200 g pudra şekeri
1-2 damla vanilya esansı

Tereyağı ve toz şekeri Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesi içine alın ve iyice çırpın. Ardından yoğurma aparatını takıp un ve eritilmiş çikolatayı ekleyip yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru merdane yardımıyla 1 santim kalınlığında açın. Yuvarlak kurabiye kalıbıyla 20 eşit parça kesin. Kestiğiniz parçaları yağlı kağıt serili Arçelik Ankastre Fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik Arçelik Ankastre Fırın'da 10 dakika kadar pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.

