



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KALP KURABİYELER

Elif Korkmazel

3,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
250 gram tereyağı
1 adet yumurtanın akı
4 çorba kaşığı toz şeker
150 gram bitter çikolata

Unu kabartma tozuyla birlikte, bir kabin içine eleyin. Başka bir kaptaki oda sıcaklığındaki tereyağını, yumurta akını, toz şekeri çırpın. Üzerine unu katıp kulak memesi kıvamına gelene dek iyice yoğurun. Hamurdan küçük bezeler koparıp elinizle yassılaştırın ve kalp şeklinde kurabiyeler hazırlayıp yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Bu arada çikolatayı benmari usulü eritin. Fırından çıkardığınız ve soğuttuğunuz kurabiyelerin yarısını çikolatalı sosla bandırın. Çilekle süsleyip servis yapın.

