



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇİ DOLGULU KURABIYE

2 su bardağı un
½ su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
2 adet yumurta sarısı
100 gr tereyağı
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
Pakmaya Bitter Pul Çikolata

Derin bir kase içine 2 su bardağı un, ½ su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri, 2 adet yumurta sarısı, 100 gr tereyağı, 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin koyup yoğurmaya başlayın.
Hamur kıvamına gelince ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle top haline getirin.
Hamurlarınızın tam ortasına Pakmaya Bitter Pul Çikolata koyun ve daha sonra tekrar üstlerini kapatıp yuvarlak hale getirin. Toplarınızın üstüne bıçak yardımıyla çizikler atıp şekil verin.
160 derecelik fırında 20 dakika pişirin.