



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK ÇİKOLATA PARÇALI KURABIYE

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

Hamur:

2,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 yumurta

1,5 çay bardağı yoğurt

100 g eritilmiş tereyağı

1,5 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 paket Dr. Oetker Sütlü, Bitter, Beyaz Çikolata Parçaları

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta, yoğurt, eritilmiş tereyağı, toz şeker ve şekerli vanilini ayrı bir kaba alın. El çırpıcısı ile 1-2 dakika çırpın. Üzerine un karışımını ilave edin ve yoğurun. Çikolata parçalarından 1 yemek kaşığı üzeri için ayırıp kalanları hamura ekleyin. Kısa bir süre yoğurun. Hamurdan cevizden daha küçük parçalar alıp elinizde yuvarlayın. Üzerlerine hafifçe bastırıp fırın tepsisine sıralayın.

Ayırduğunuz çikolata parçalarını hamurların üzerlerine hafifçe bastırarak yerleştirin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

