



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARLI DAMLA KURABİYESİ

Malzeme

- 1 paket 115 g Sana yağı (250 gr) (oda sıcaklığında)
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 2 su bardağından 1 parmak fazla un (250 gr)
- 1 su bardağı toz şeker (175 gr)
- 2 tepeleme yemek kaşığı kakao
- 1 tatlı kaşığı toz Nescafe
- 1 çay bardağı damla çikolata (veya minik kareler şeklinde kesilmiş 1 paket bitter çikolata)
- Üstü İçin:
- 2 tepeleme yemek kaşığı kakao
- 2 tepeleme yemek kaşığı pudra şekeri

Hazırlanışı

Fırınızı 170°C'ye ısıtın. Fırın tepsisini yağlayın.

Geniş bir kap içinde elenmiş un, şeker, kakao ve kahveyi bir kaşık yardımıyla iyice karıştırıp, harmanlayın.

Oda sıcaklığındaki Sana yağın başka bir kapta bıçakla küçük küp şeklinde doğrayın.

Unlu karışımın içine Sana yağın ve yumurta sarısını katıp, yoğurun.

Kulak memesi kıvamına gelen hamura çikolatayı ekleyip, hamur karışana kadar yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, elinizle yuvarlayarak top şekli verin ve ucunu biraz sivrillettikten sonra yağlanmış tepsiye 3 parmak aralık kalacak şekilde yerleştirin.

Önceden ısıttığınız fırında 25 dakika pişirin.

2'şer yemek kaşığı kakao ve pudra şekerini küçük bir poşet içinde sallayarak iyice karıştırın.

Kurabiyeleri soğuduktan sonra bu poşetin içine ikişer ikişer atarak her taraflarını karışıma bulayın ve servis yapın.

Not: Bu kurabiyenin hamurunu fazla yoğurmadan, hamur kendini toplayana kadar hafifçe yoğurun. Aksi halde yağ kendini bırakacağından kurabiyeniz çok fazla çatlar.