



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY DONDURMALI SANDVIÇ KURABIYE

125 gr margarin
1 adet yumurta
3/4 su bardağı toz şeker
3/4 su bardağı damla çikolata
1 su bardağı un
1 kahve fincanı kakao
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz

Margarin ile toz şekerini mikserle çirpın. Daha sonra yumurta ekleyip tekrar çirpın. Üzerine un, kakao, karbonat tuz ve damla çikolata ilave edip karıştırın. Kurabiye hamurunu yaklaşık 15 dakika buzdolabında bekletin. Daha sonra önceden ısıtılmış olan 170 derecelik fırında pişirin. Pişen kurabiyelerin arasına çilek ve dondurma koyup kurabiye ile kapatıp servis edin.