



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM ŐANTİLİ ŐIKOLATALI KURABIYE

3 ay bardađı un
1 paket kakao
1 paket vanilya
2 ay bardađı pudra Őekeri
3 yumurta sarısı
1 su bardađı erimiŐ Őikolata
1 paket krem Őanti
125 gr margarin

Kakao, un ve pudra Őekerini karıŐtırın. Ortasını havuz gibi açın ve margarin ile yumurta sarılarını ekleyerek yoğurun. Hamuru yağlı kağıda sararak yaklaŐık 1 saat kadar dinlendirin. Sonra hamuru 1 cm kalınlığında açın ve kalıplarla kesin. Yağlanmış tepsiye dizin. 180 dereceli fırında yaklaŐık 15 dakika piŐirin. PiŐmiŐ kurabiyeleri erimiŐ Őikolataya batırın, soğumaya bırakın. Őzerlerini krem Őanti ile sŐsleyin.