



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARSHMALLOWLU SICAK ÇİKOLATALI KURABIYE

125 gr. margarin
1 su bardağı şeker
2/3 su bardağı esmer şeker
2 adet yumurta
1 çay kaşığı vanilya
3,5 su bardağı un
1/3 su bardağı sıcak çikolata karışımı
1 çay kaşığı tuz
1,5 çay kaşığı kabartma tozu
2 su bardağı mini marshmallow

Margarin, şeker ve esmer şekeri krema olana kadar iyice çirpin. Yumurta ve vanilya ekleyip çırpma devam edin.

Ayrı bir kapta un, sıcak çikolata karışımı, tuz ve kabartma tozunu karıştırın.

Şeker karışımına, yavaşça unlu karışımı ekleyin, iyice çirpin. Yağlı kağıt serili tepsiye kaşıkla bırakın.

200 dereceli fırında 10 dakika pişirin.

Fırından alıp üzerlerine marshmallow yerleştirip 1 dakika daha fırında tutun. daha sonra soğumaya bırakın. soğuyunca servis edin.

