



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NUTELLALI DAMLA ÇİKOLATALI KURABİYE

100 gr margarin  
2 su bardağı un  
1 yumurta  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı nutella  
2 çorba kaşığı granül kahve  
2 çorba kaşığı damla çikolata

Unu hamur yoğurma kabına eleyip ortasını havuz gibi açın. Oda sıcaklığında bekletilmiş margarin, yumurta, şeker, granül kahveyi ve nutellayı ilave edip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli temiz bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak elinizde şekil verin. Tepsiyeye dizmeden üzerlerine damla çikolata serpin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin.