



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARÇA ÇİKOLATALI KİTİR KURABİYE

<https://www.elele.com.tr>

125 gr tereyağ veya margarin
3/4 su bardağı şeker
1 bardaktan biraz fazla un
Bir paketten az vanilya
Sütlü veya bitter ikolata

Oda sıcaklığındaki yağı krema kıvamına gelene kadar çırpın. Karışımın içine şekerini ekleyip ırpırmaya devam edin, içine un ve vanilyayı da ekleyin. Eğer elde ettiğiniz kıvam size çok yağlı geliyorsa biraz daha un ekleyebilirsiniz. Yağlı kağıt üzerine istediğiniz formu verdiğiniz kurabiyeleri ekleyip 150 derecelik fırında 25- 30 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız ve ılımaya bıraktığınız her bir kurabiyenin üzerine bir parça çikolata ekleyip servis edin.

