



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARÇA ÇİKOLATALI TOMBUL KURABİYELER

1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
3 adet yumurta
2 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
1 çay bardağı krema
1 çay bardağı sıvı yağ
5,5 su bardağı un
Üzeri için:
1 paket Pakmaya Sütü Kurabiye Çikolatası

Yoğurma kabının içinde Pakmaya Pudra Şekeri, yumurtaları, Pakmaya Hamur Kabartma Tozlarını, şekerli vanilini, sıvıyağı ve kremayı çırpma teliyle çirpın.

Unu azar azar ekleyerek ele yapışmayacak, yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun.

Hamurun üzerini bir bezle örtün. Oda ısısında yarım saat bekletin.

Dinlendirdiğiniz hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar alıp avucunuzda yuvarlayın. Her kurabiye hamurunun üzerini Pakmaya Sütü Kurabiye Çikolatası'na batırın.

Kurabiye hamurlarını yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.

Fırını 180 dereceye ayarlayın ve tepsiyi yerleştirin. 20-25 dakika pişirdikten sonra ikinci tepsiyi yerleştirin.

Ilık veya soğuk servis yapın.

