



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ROMANTİK KURABIYE

- 1 paket tereyağı
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı mısır nişastası
- 1 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Alabildiği kadar un
- Üzeri için:
- 1 paket kare çikolata

Yumuşak tereyağı, yumurta ve pudra şekeri parmak uçlarıyla birbirlerine yedirilir. Mısır nişastası, kabartma tozu, vanilya ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Sonra hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Kedidili şeklinde oval kurabiyeler yapılır, tepsiye dizilir. 190 derece fırında açık pembe renkte pişirilir. Çikolata bir kaç parçaya kırılır, bir kaseye konur. Kasede içinde su kaynayan tencereye oturtulur. Çikolata eriyene kadar bekletilir. Sonra çikolataya çatal batırılır. Kurabiyelerin üzerinde sallayarak ince ince izler bırakılır. Çikolata kuruyunca ikram edilir.