



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SICAK KAKAOLU ÇATLAK KURABIYE

100 gr. margarin  
12 gr. yarı tatlı çikolata  
1,5 su bardağı un  
1/4 su bardağı kakao  
1,5 çay kaşığı kabartma tozu  
1,5 su bardağı esmer şeker  
3 adet yumurta  
2 çay kaşığı vanilya  
20 adet büyük marshmallow  
3 adet sütlü çikolata

Kısık ateşte, orta boy bir tencerede, margarini eritin ve yarı-tatlı çikolatayı 12 gram ekleyip. Pürüzsüz olana kadar sık sık karıştırın. 15 dakika soğumaya bırakın.

Ayrı bir kaptan, un, kakao, kabartma tozu ve tuzu.

Bir elektrikli karıştırıcı ile, pürüzsüz, olana kadar 2 dakika kadar düşük hızda çırpın. şeker, yumurta ve vanilya ekleyin.

Soğutulmuş çikolata karışımı karıştırın, un karışımını ekleyin çırpın.

En az 1 saat boyunca buzdolabında hamuru dinlendirin.

Fırını 200 dereceye ayarlayın. Yağlı kağıt serili tepsiye,

Hamurdan bir çorba kaşığı kullanarak, avucunuza alıp hafif düzleştirin, tepsiye dizin, hamur bitene kadar işlemi uygulayın. 7-8 dakika kadar üstleri çatlayana kadar pişirin.

Bu arada, pişmiş kurabiyelerin üzerine çikolata rendeleyin.

Marshmallow ları ikiye bölüp kurabiyelerin üzerine bırakın. Tepsiyi tekrar fırına alın marshmallow eriyene kadar, 4 dakika pişirin.

Kurabiyeleri fırından alıp soğutun. çikolata rendeleyip servis edin.

