



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİYAH KAKAOLU ÇİKOLATA PARÇALI KURABIYE

Hamur için:

1 paket Dr. Oetker Siyah Kakaolu Un Karışımı

75 g yumuşak margarin veya tereyağı

3 - 4 yemek kaşığı süt

4 - 5 yemek kaşığı Dr. Oetker Sütlü, Bitter, Beyaz Çikolata Parçaları

Fırın tepsisini margarin veya tereyağı ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un karışımını derin bir kaba alın, üzerine margarin veya tereyağı ve sütü ekleyip 1 dakika yoğurun. Çikolata parçalarını ekleyin ve kısa bir süre daha yoğurun. Hamuru 10-12 cm uzunluğunda rulo şekline getirin ve bıçak ile 1 cm genişliğinde dilimler kesin. Her bir parçayı eliniz ile üzerine hafifçe bastırarak fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 12 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

