



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜRPRİZ KURABIYE

3 çorba kaşığı kakao
2 adet yumurta
120 gram tereyağı
2 çay bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un

İçin için:

2 çay bardağı çikolata kremi ekmeğe sürülen kahvaltılık çikolata yani

Öncelikle ortasına konan çikolata kremi hazırlayın. Bitter çikolatayı eritin ve içine tereyağı ya da çiğ krema koyup karıştırın. Ya da hazır krem çikolata kullanın. Hamuru için gereken malzemeleri hızlıca yoğurun. Dinlendirmek için üzeri kapalı 25 dakika bekletin. Kabaran hamuru, unlanmış tezgahta açın, yuvarlaklar kesip ortasına çikolata koyun ve katlayıp tepsiye dizin. 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Çıkınca çayın yanında sıcak olarak servis yapın.

