



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME YOĞURTLU ÇİKOLATALI KÖPÜKLER

4 adet yumurtanın akı
Bir tutam tuz tarçın
1 su bardağı pudra şekeri
6 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı margarin
125 gram rendelenmiş çikolata
2 paket vanilya
Yoğurt harcı için:
250 gram süzme yoğurt
3 çorba kaşığı pudraşekeri
Yarım limonun suyu
Üzeri için:
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu

Yumurta aklarını bir kaba alıp, üzerine tuz ve tarçın ekleyin. Kar haline gelinceye kadar çırpıttıktan sonra pudraşekeri, un ve yağı ilave edip karıştırın. Daha sonra rendelenmiş çikolata ve vanilyayı da karışıma ekleyin. Bir fırın tepsisine yağlanmış kağıt serin. Hazırladığınız harçtan çorba kaşığı ile aralıklı olarak tepsiye dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Diğer taraftan, harç malzemesini bir kaba alıp karıştırın ve sıkma torbasına alın. Hamurların yarısını servis tabağına ters olarak yerleştirin. Üzerlerine yoğurtlu harçtan sıkın ve ikinci kurabiyeyi yerleştirin. Rendelenmiş limon kabuğu serperek servis yapın.