



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ RENKLİ ÇİKOLATALI KURABIYE

225 gr tereyağı
1/2 su bardağı şeker
1 yumurta
1 paket vanilin
2.5 su bardağı un
1 kase doğranmış beyaz çikolata
1 kase doğranmış sütlü çikolata
1 kase doğranmış bitter çikolata
1 tutam tuz

Tereyağı ve şekeri 3-4 dakika çırpın. Daha sonra yumurtayı ekleyerek çırpmaya devam edin. Homojen bir karışım elde ettikten sonra un, tuz ve vanilini ekleyin. Elde ettiğiniz hamuru hafifçe unlanmış tezgahın üzerine alarak 2-3 dakika kadar yoğurun. Streç filmle sararak 1 saat kadar buzdolabında bekletin. Dinlendirdiğiniz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak elinizde yuvarlayın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Doğranmış çikolataları üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 10-15 dakika pişirin.

