



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UNSUZ IKOLATALI KURABIYE

150 gr Nestlé Professionel Drop Kuvertür veya rendelenmiş Nestlé Professionel Blok Kuvertür
3 adet yumurta beyazı (oda sıcaklığında)
200 ml su bardağı pudra şekeri
70 gr Nestlé Kakao
50 gr mısır nişastası
1 tutam tuz
100 gr pudra şekeri (üzerine elmek için)

150 gr Nestlé Professionel Kuvertür benmari usulü eritilir ve soğutulur.
Bir kasede yumurta beyazı, tuz ile birlikte köpürtülür, içerisine pudra şekeri ekleyip çırpmaya devam edilir.
Homojen bir kıvam elde edilince Nestlé Kakao, mısır nişastası ve eritilen kuvertür eklenir ve birlikte hamur haline gelinceye kadar yoğrulur.
Hamura istenilen şekil verilir ve yağlanmış tepsiye dizilir.
180 derecelik fırında 15 dk kadar pişirilir.
Pişen kurabiyelerin üzerine fırından çıktıktan sonra pudra şekeri eleyip bu şekilde servis de edebilirsiniz.

