



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI DAMLA ÇİKOLATALI KURABIYE

Malzeme

- 125 gram un
- 150 gram Sana
- 125 gram pudra şekeri
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 su bardağı damla çikolata
- Süslemek için:
- Pudra şekeri

Hazırlanışı

Sana'yı, oda sıcaklığında bekletip yumuşatınız.

Derin bir kabın içine unu, yumuşamış Sana'yı, pudra şekerini ve vanilyayı koyup, yoğurunuz.

Hamur kıvamına geldikten sonra en son damla çikolatayı ekleyip, tekrar yoğurunuz.

Hamuru 10 dakika dinlendiriniz.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, küçük toplar halinde yoğurunuz.

Yoğrulmuş kurabiye hamurunu, sıvı Sana ile yağlanmış tepsiye dizip, kurabiyelerin üzerine bir çay bardağının tabanını hafifçe bastırıp, şekil veriniz.

Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında kurabiyelerin üzeri kızarıncaya kadar pişiriniz.

Pişen kurabiyeleri telin üzerine çıkarıp, soğuttuktan sonra üzerine bir süzgeç yardımı ile pudra şekerini serpip, soğuk olarak servis ediniz.