



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİTRİN KURABIYESİ

1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
Kare çikolata

Yumuşak margarininden bir tatlı kaşığı kadar ayrılır. Kalan margarin ve diğer malzemelerle toplanmış hamur yapılır. Hamurdan ufak ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve fırın tepsisine dizilir. 190 derece fırında açık pembe renk alana kadar pişirilir. Bu arada arttırılan margarin ve parçalara ayrılan çikolata ben-mari usulu eritilir. Kurabiyeler fırından çıkartılır. Bir çatal, erimiş çikolataya batırılır, kurabiyelerin üzerinde sallayarak çizikler yapılır. Çikolata kuruyunca servis tabağına dizilir.