



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YILDIZ KURABIYE

Malzeme:

250 gram teremyağ
350 gram esmer şeker
1 çay kaşığı Bizim Mutfak Vanilya
2 adet yumurta
300 gram Bizim Mutfak Un
Yarım su bardağı Bizim Mutfak Kakao
2 çay kaşığı deniz tuzu
100 gram bitter çikolata

İlk olarak fırını 180 derecede ısıtın. Çikolatayı küçük parçalara ayırın. Esmer şekeri ve oda sıcaklığındaki Teremyağ'ı birbirine yedirerek karıştırın. Yumurtaları ve vanilyayı ilave edip karıştırın. Unu, kakaoyu, kabartma tozunu ve deniz tuzunu da eleyerek karışıma ekleyin. Hamur kıvamını alana kadar yoğurun. Çikolataları ekledikten sonra çalışma tezgahını unlayın ve hamuru açın. Kalıpla hamurdan parçalar çıkartın. Yağlanmış fırın tepsisine kurabiyeleri dizin ve 15-20 dakika kadar pişirin. Kurabiyeleri tepside soğumaya bırakın. Hindistancevizi ile süsleyerek servis yapın.