



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

ÇİKOLATALI KURABİYE



2 Yumurta
250gr. tereyağı ya da margarin (oda ısısında)
2 Su bardağı mısır nişastası
3 Su bardağı un
2 ay bardağı pudra şekeri
Yarım ay kaşığı tuz
1 ay bardağı kırılmış çikolata
1 ay kaşığı karbonat
1 Paket vanilya

- # nce yumurta, yağı ve şekeri özleşene kadar karıştırılır.
- # Sonra tuz eklenip, yavaş yavaş nişasta ve un katılarak yoğrulur, karbonat atıp pürüzsüz bir hamur elde edilir.
- # Hazırlanan hamura kırılmış çikolata ilave edilir.
- # ikolatanın hamura eşit olarak dağılması sağılanır.
- # eviz büyüklüğünde parçalar koparılıp, avuç içinde yuvarlanır.
- # Yağılanmış tepsiye dizilir.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında hafif pembe renkte pişirilir.

Not: Kurabiyeye kırılmış çikolata yerine piyasada bulunan damla çikolata da konulabilir.