



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

IKOLATALI KURABIYE



- 2 Yumurta
- 250gr. tereyağı ya da margarin (oda ısısında)
- 2 Su bardağı mısır nişastası
- 3 Su bardađı un
- 2 ay bardađı pudra ekeri
- Yarım ay kaığı tuz
- 1 ay bardağı kırılmış çikolata
- 1 ay kaığı karbonat
- 1 Paket vanilya

- # nce yumurta, yağ ve eker zleene 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 sağlanır.
- # eviz büyüklüğünde parçalar koparılıp, avuç içinde yuvarlanır.
- # Yağlanmış tepsiye dizilir.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında hafif pembe renkte pişirilir.

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