

Cikolatali Disk Kurabiye

Malzemeler

175 gram tereyagi

Yarim cay bardagi siviyağ

80 gr. cikolata

1 corba kasigi kakao

1,5 su bardagi pudra sekeri

1 su bardagi bugday nisastasi

1 yumurta

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilin

Aldigi kadar un

Yapilisi

Cikolata ve tereyagi benmari usulu eritem yogurma kabina alalim. Sirasiyla tum malzemeleri ilave edelim ve azar azar un ilavesi ile yumusak kivamli bir kurabiye hamuru elde edelim. Folyoya saralim ve buzdolabinda 20 dakika dinlendirelim kurabiye hamuru ikiye ayiralim merdane ile acalim ve kocaman bardaklar ile keselim cay tabagi ile de kesilebiliriz. Yagli kagit serili tepsiye dizdigimiz kurabiyeler onceden isitilmis 165 derece firinda 15 dakika pisirelim.AFIYET OLSUN:)