

## Cikolatali Kalp Kurabiye

### Malzemeler

2 su bardagindan 2 parmak eksik un  
1/2 su bardagi pudra sekeri  
1 yumurta  
125 gr tereyagi  
1 paket vanilya  
100 gr bitter cikolata

### Yapilisi

Ilk olarak un,seker,yumurta ve vanilyayi bir kaba alip yogurun.Daha sonra yogurdugunuz bu hamuru buzdolabinda 1 saat kadar bekletin.Buzdolabindan alip merdane yardimiyla acip kalp kalipla kesin.Yagli kagit serdiginiz tepsiye dizip 180 derece firinda pisirin.Ben hamurun icine birazda tarcin koydum.Cikolatayi parcalara bolerek benmari usulu eritin.Kurabiyeleri firindan cikardiktan sonra sogumaya birakin.Soguyan kurabiyelerin tek tarafini cikolataya batirip yagli kagit serili tepsiye koyup donmasini bekleyin.Donunca servis edin.Afiyet olsun