

Damla Cikolatali Kurabiye

Malzemeler

1 su b. esmer seker

120 gr oda isisinda yumusatilmis tereyagi

1 yumurta

225 gram un

Yarim cay k.karbonat

1 su b. damla cikolata

1 paket vanilya

Yapilisi

Esmer seker ve tereyagini derin bir kasede mikserle 8-10 dk. cirpin. Yumurtayi ilave edip mikser ile tekrar cirpin. Unu, karbonati ve vanilyayi ekleyip tekrar karistirin. Damla cikolatayi ekleyip ele yapisan bir hamur haline getirin. Elinizle ceviz buyuklugunde bezeler koparip yagli kagit serilmis tepsiye dizin. Onceden isitilmis 170 derece firinda 15 dk.pisirin. Soguduktan sonra tepsiden alip servis yapin.