

Damla Cikolatali Kurabiyeler

Malzemeler

170 gr oda sicakliginda tereyag
1/2 su bardagi beyaz seker
1/2 su bardagi esmer seker
1 yumurta
1 yumurta sarisi
2 su bardagi un
1+1/4 cay kasigi kabartma tozu
1 tutam tuz
1 paket vanilya
1 + 1/4 su bardagi damla cikolata

Yapilisi

170 gr Tereyag ve sekerleri bir kaba alip seker eriyene kadar iyice cirpin.
1 Yumurta ve 1 yumurta sarisini ekleyip iyice cirpin.
Ayni bir kaptan un, tuz, kabartma tozu ve vanilyayi karistirin.
Unlu karisimi sivi karisima yavas yavas ekleyerek yogurun,daha sonra damla cikolatalari ekleyin.
Hamuru dolaba kaldirip yarim saat bekletin.
Dolaptan aldiktan sonra 2 kasik yardimiyla yagli kagit serdiginiz tepsiye aralikli olarak koyun,
175 derecede onceden isitilmis firinda 13-15 dk pisirin.