

Damla Cikolatali Un Kurabiyesi

Malzemeler

1 Su bardagi damla cikolata
1,5 cay b. pudra sekeri
1 cay b. sivi yag
125 gr. tereyag veya margarin(oda sicakliginda)
7 cay b. un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu

Yapilisi

Yogurma kabinin icine, sivi yag, tereyag, vanilya, pudra sekerini alin ve yogurun. Yavas yavas un ve kabartma tozu ekleyerek kulak memesi kivaminda yumusak bir hamur elde edin. Damla cikolatayi da ekleyip tekrar yogurduktan sonra elinize ceviz buyuklugunde parcalar alip yuvarlayin. Yagli kagit serili firin tepsisine dizin. Onceden isitilmis 150 derece firinda pembelesene kadar pisirin. Soguyunca servis edin.