

Kaya Kurabiyesi

Malzemeler

2 adet yumurta

1 su bardagi toz seker

250 gr margarin veya tereyag

100 gr damla cikolata veya kuru uzum

100 gr ceviz

Aldigi kadar un

1 paket hamur kabartma tozu

Yapilisi

Yumurtalari ve yagi, kurabiyeleri hazirlamaya baslamadan bir sure once buzdolabindan cikarin ve oda sicakligina gelmesini saglayin. Daha sonra yumurta ve sekeri derin bir kapta beyazlasincaya kadar cirpma teli ile karistirin. Margarini de ekleyip homojen bir karisim haline gelmesini saglayin. Bicakla kucuk parcalara ayirdiginiz cevizi ve damla cikolatalari ekleyip yogurun. Hamura, un ve kabartma tozunu ekleyin. Hamur elinize yapismiyorsa kivama gelmistir.

Tepsinizi pisirme kagidiyla kaplayin. Hamurunuzdan yumurta buyuklugunde gelisi guzel parcalar koparip araliklarla tepsinize dizin. Onceden 180-175 derecede 10 dakika kadar isittiginiz firininizda, uzeri kizarana kadar 25-30 dakika pisirin.