

## Negrolu Kurabiye

### Malzemeler

1 paket tereyagi (250 gram)  
3/4 su b. esmer seker  
1 su b. seker  
2 buyuk yumurta  
1 tatli k. vanilya ekstresi veya 1 paket vanilya  
3 bucuu su b. un  
1 cay k. tuz  
1 cay k. kabartma tozu (tepeleme)  
250 gr. damla cikolata

### Yapilisi

Seker ve yagi krema kivamina gelinceye dek cirpin.  
Vanilya ve yumurtalari ekleyip cirpmaya devam edin.  
Un,kabartma tozu ve tuzu bir kaba eleyin.  
Uzerine cikolata ve sivi malzemelerle hazirladiginiz karisimi ekleyip yogurun.  
Hamurdan iki parca alip yassilastirarak negrolarin altini ve ustunu kapatın.  
Biskuviler bitene kadar devam edin.  
Onceden isitilmis 180 dereceli firinda 9-13 dk. pisirin.  
Ilidiktan sonra servis edin.