



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BADEMLİ KURABIYE

1 bardak toz şeker
3/4 bardak un
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı kabartma tozu
1/2 bardak rendelenmiş yarı tatlı çikolata
1 bardak ince kıyılmış hurma
1/4 bardak temizlenmiş, ince kıyılmış ceviz
1/4 bardak ince kıyılmış badem
2 çırpılmış yumurta
2 kahve kaşığı vanilya

Un, tuz ve kabartma tozunu iyice karıştırın. Şeker, çikolata, hurma, ceviz ve bademi katın. İyice çırpılmış yumurtaları da katın ve karıştırın. Küçük bir tepsiyi yağlayın. Karışımı tepsiye yayın. Orta sıcaklıktaki fırında 30-40 dakika kadar pişirin. Sıcakken önce boylamasına sonra enlemesine keserek parçalara ayırın. Soğuyunca tepsiden alıp servis yapın.

[ML® Cevizli Krak için tıklayın](#)