



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI VE ÇİKOLATA PARÇALI KURABIYE

2+1/4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tutam tuz
1 bardak sana hamurışı
1,5bardak şeker
1 tatlı kaşığı vanilya
2 adet yumurta
2 bardak damla çikolata
1 bardak kırılmış fındık

Bir kase içinde un, tuz ve kabartma tozunu karıştırın. Ayrı bir kasede margarin, şekerle birlikte krema kıvamına gelecek şekilde çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyip ırpıma devam edin. Daha sonra unlu karışımı ekleyip bir daha çırpın. Çikolata ve fındığı ekleyip tahta bir kaşık yardımı ile kabaca karıştırın. Fırın tepsinize yağlı kağıt serip yaptığınız hamurdan kaşık ile hafif yassı kurabiyeler hazırlayıp tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında altın rengi olana dek yaklaşık 10 dakika pişirin.