



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARÇA IKOLATALI CEVİZLİ KURABIYE

1 15 gr margarin
1 su bardağı şeker
1 adet yumurta
4 ay bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 imdik tuz
1 su bardağı ceviz
1,5 çay bardağı damla ikolata

Oda sıcaklığındaki margarinini şekerle birlikte iyice yoğuruyoruz. vanilya ve yumurtayı ekliyoruz. Daha sonra unu, tuzu ve kabartma tozunu ekliyoruz. İyice yoğuruyoruz. Damla ikolata ve cevizide ekleyip tahta kaşıkla karıştırıyoruz. Oldukça yumuşak olan hamurdan kaşıkla alıp tepsiye 3 parmak aralıkla dökelim. Açık kahverengi renk alana kadar yaklaşık 15 dk pişirelim.