



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR GEVREKLİ KURABIYE

60 gr.Sütsüz Çikolata Parçacığı
1/2 Su Bardağı Kuru Üzüm
1/4 Su Bardağı İnce Dövülmüş Ceviz
125 gr.Küp Küp Kesilmiş Margarin
1 Tatlı Kaşığı Rendelenmiş Portakal
1/3 Su Bardağı Toz Şeker
1 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Un
1 Tatlı Kaşığı Kabartma Tozu
2 Su Bardağından Biraz Fazla Ezilmiş Mısır Gevreği
80 gr.Eritilmiş Sütsüz Çikolata

Fırını 180 derecede ısıtalım.İki adet fırın tepsisini yağlayalım. Çikolata parçacıkları,kuru üzüm,ceviz ve portakal kabuğu rendesini orta boy bir tencereye alarak malzemeleri iyice karıştıralım.Mikser yardımıyla margarin ve şekeri çırpalım.Açık renkli krema kıvamına geldiğinde içine yumurtayı ilave edip,iyice çırpalım.Karışımı büyük bir kaba aktaralım. Metal bir kaşık kullanarak içine unu ve kabartma tozunu ekleyelim.Kuru üzümlü karışımı da ilave edip,karıştıralım.İki tatlı kaşığı ölçüsündeki karışımı ezilmiş mısır gevreğinde yuvarlayalım. Hazırladığımız fırın tepsilerine yerleştirelim.Çıtır çıtır ve altın rengi olana dek kızartalım.Çıkardıktan sonra bir fırın ızgarasının üzerine dizip,soğutalım.Eritilmiş çikolatayı bir pipetle soğutulmuş kurabiyelerin üzerine şekilli olarak sıkalım.