



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FISTIK EZMELİ KURABİYE

[Sahrap Soysal](#)

2 + 1/4 su bardağı un
2/3 su bardağı NESTLE kakao
1 çay kaşığı kabartma tozu
1/4 çay kaşığı tuz
240 gr margarin yada tereyağı
3/4 su bardağı toz şeker
2/3 su bardağı esmer şeker
1 çay kaşığı vanilya
2 adet yumurta
1 su bardağı damla çikolata
2/3 su bardağı fıstık ezmesi çikolata

Bir kasede un, kakao, kabartma tozu ve tuzunu harmanlayın.

Başka bir kasede tereyağı, toz şeker, esmer şeker ve vanilyayı krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Çırpıma devam ederek yumurtaları teker teker ekleyin.

Mikserin hızını düşük devire getirerek azar azar unlu karışımı ekleyin.

Son olarak çikolataları ekleyip karıştırın.

Hazırladığınız hamurdan bir kaşık yardımıyla yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye döküp önceden 175 C'ye ısıttığımız fırında 8-10 dakika pişirin.