



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ VE ÇİKOLATALI KURABIYE

Malzeme:

- 2 adet yumurta
- 125 gr Bizim Margarin
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı Bizim Mutfak Un
- 100 gr ceviz
- 10 adet kuru incir
- 1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
- 1 paket Bizim Mutfak Vanilya
- 150 gr bitter çikolata
- 1 tutam Tuz
- 1 ay kaşığı tarçın

Margarini oda sıcaklığında yumuşatın. Kuru inciri ince ince doğrayın. Ceviz ilerini elinizle küçük parçalara ayırın. Yumuşamış margarin, yumurtalar ve tozşekeri derin bir kapta kaşık yardımıyla karıştırın. Hazırladığınız karışımın içine elenmiş un, kabartma tozu, vanilya, tuz, tarçın, ceviz, kuru incir ve bitter çikolatayı ekleyin. Karışım homojen oluncaya kadar kaşıkla karıştırın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine, iki kaşık yardımıyla karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak aralıklı olarak yerleştirin. 180 dereceye ayarlı fırında 10–15 dakika, üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Servis yapın.