



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ KURABIYE

125 gram tereyağı
100 gram esmer şeker
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı vanilya
Tuz
165 gram un
160 gram bitter çikolata
250 gram kestane kırığı

Tereyağı ve esmer şekeri mikserle çırpın. Yumurta sarısı, vanilya ve tuzu ilave edin. Unu katın. Çikolatayı ekleyip yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Yağlı kağıt üzerine dizin. Ortalarını çukurlaştırın. Kestane şekeri kırığını ezip çukurlara bir çorba kaşığı koyun. Üzerlerini streçle örtüp dondurucuda 15 dakika dinlendirin. Fırında üzerleri altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin.

Not: Kurabiyeleri, hamur haliyle streçleyip derin dondurucuda bir ay saklayabilirsiniz.

[ML® Kestaneli Kurabiye için tıklayın](#)
