



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 MALZEMELİ KAKAOLU KURABIYE

- 2 olgun muz
- 2 yemek kaşığı kakao
- 3 yemek kaşığı yulaf ezmesi (isteğe bağlı)

Olgun muzları soyun ve bir karıştırma kabına alın.
Bir çatal yardımıyla muzları püre kıvamına gelene kadar ezin.
Ezilmiş muzların üzerine kakao ve yulaf ezmesini ekleyin.
Tüm malzemeler iyice karışana kadar karıştırın.
Karışımın hafif yapışkan ama şekil alabilecek kıvamda olması gerekir.
Karışımın birer yemek kaşığı olarak yağlı kağıt serili fırın tepsisine küçük yuvarlaklar halinde yerleştirin.
Her bir kurabiyeyi düzleştirerek klasik kurabiye şekli verebilirsiniz.
Önceden ısıtılmış 175°C fırında yaklaşık 12-15 dakika pişirin.
Kurabiyeler hafif sertleştiğinde fırından çıkarabilirsiniz.
Fırından çıkan kurabiyeleri oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
Soğuduktan sonra servis yapabilirsiniz.

Not: Daha zengin bir lezzet için karışıma ceviz, fındık veya kuru üzüm ekleyebilirsiniz.

