



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANTEPFISITIKLI VE ÇİKOLATA PARÇACIKLI KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

100 gr yumuŖatılmıŖ tereyağı  
1 ay bardađı Ŗeker  
2 yumurta  
3 su bardađı un  
1 ay kaŖıđı karbonat  
1 ay kaŖıđı vanilin  
2 ay kaŖıđı tuz  
2 ay bardağı dođranmıŖ bitter çikolata  
1 ay bardağı dođranmıŖ antepfıstığı

Tereyağı ve Ŗekerleri el mikseri ile beyazlaŖana kadar çırpın. Yumurtaları birer birer yedirin. Kalan malzemeleri de ekleyin. Hamuru buzdolabında 15 dakika dinlendirdikten sonra ceviz boyunda top yapıp, yağlı kağıt serilmıŖ fırın tepsisinde 170 derecede 10-12 dakika piŖirin.

