



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI ÇİKOLATALI KURABIYE

1 tatlı kaşığı tereyağı
125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
1/2 su bardağı süzme bal
4 çorba kaşığı su
60 gr sütsüz çikolata (küçük parçalara kırılmış)
150 gr (1 su bardağı) çekilmiş ceviz
250 gr (2 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı karbonat
1 çay kaşığı toz tarçın
2 yumurta

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180°C) ısıtınız.

20X30 sm boyunda bir pasta kalıbını 1 tatlı kaşığı tereyağıla hafifçe yağlayıp bir kenara bırakınız.

Orta boy tencerede, şekeri, balı ve suyu, hafif ateşte, şeker eriyene kadar, devamlı karıştırarak kaynatınız.

Tencereyi ateşten alıp, çikolata parçalarını ve cevizleri ekleyiniz. Çikolatalar eriyene kadar karıştırmaya devam ediniz. Soğuması için bir kenara bırakınız.

Unu, kabartma tozunu, karbonatı ve tarçını, orta boy, bir kâseye eleyiniz. Soğumuş çikolatalı bal karışımını una ekleyiniz. Yumurtaları çırpıp, bütün malzemeyi iyice karıştırdıktan sonra önceden yağlanmış kalıba boşaltınız. 35 dakika fırında pişiriniz.

Fırından çıkardıktan sonra, sıcakken, bıçakla çulbuklar halinde kesip soğumaya bırakınız. Soğuduktan sonra, kalıptan çıkarıp ağzı sıkıca kapalı bir kavanozda saklayınız.