



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI KURABIYE

MALZEMELER

1/2 su bardağı süzme bal
60 gr.beyaz çikolata(küçük parçalara kırılmış)
1 çay kasığı tarçın
1/2 su bardağı toz şeker
2 yumurta
1 su bardağı çekilmiş ceviz
2 su bardağı un
1 tatlı kasığı tereyağ
1 tatlı kasığı kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Firininizi 180 derece ısıtın. Isiya dayanıklı köseli bir kalibi bir tatlı kasığı tereyağla yağlayın. Ayrı bir tencerede şekeri, balı ve 4 çorba kasığı suyu hafif ateşte şeker eriyene kadar devamlı karıştırarak kaynatın. Tencereyi ateşten alıp çikolatayı cevizleri ekleyin. Çikolatalar eriyince soguması için kenara alın. Unu , kabartma tozunu,karbonatı ve tarçını bir kaseye koyun. Sogumus çikolatalı bal karışımını una ekleyin. Yumurtaları çırpıp,bütün malzemeleri iyice karıştırıp yağlanmış kalıba bosaltın. 35 dakika fırında pişirin. Fırından çıkardıktan sonra çubuklar halinde kesip sogumaya bırakın. Soguduktan sonra servis yapın.