



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BİTTER ÇİKOLATALI FINDIKLI KURABIYE

3,5 çay bardağı un  
100 gr. tereyağı  
Yarım su bardağı pudra şeker  
1,5 çorba kaşığı su  
2 çorba kaşığı kakao  
30 iç fındık  
Çikolatalı kaplaması için:  
80 gr. bitter çikolata

Tereyağını yumuşaması için oda ısısında bekletelim ve pudraşekerle birlikte iyice çırpalım.  
Elenmiş un, kakao, su ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğuralım.  
Hamuru folyoya sarıp buzdolabında 30 dakika bekletelim.  
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elimizle düzleştirelim.  
Ortasına fındık yerleştirip hamuru yuvarlayalım.  
Fırın tepsisine yağlı kağıt serip üzerine kurabiye hamurlarını yerleştirelim.  
Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirelim.  
Fırından alıp oda ısısında ılınmaya bırakalım.  
Çikolatayı benmari usulü eritelim.  
Kurabiyeleri çikolataya batırıp yağlı kağıdın üzerine aralıklı olarak dizelim.  
Çikolata donuncaya kadar bekletip servis yapalım.

