



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTER ÇİKOLATALI KURABIYE

125 gr. tereyağı
1 tatlı kaşığı vanilya
230 gr. esmer şeker
1 adet yumurta
155 gr. un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
40 gr. kakao
100 gr. ceviz
60 gr. üzüm
60 gr. bitter çikolata
60 gr. eritilmiş bitter çikolata

Orta boy bir kaptan tereyağı, vanilya, şeker ve yumurtayı mikserle, yumuşayana kadar karıştırılın. Un, kabartma tozu, kakao, ceviz, kuru üzüm, damla çikolata ve eritilmiş çikolatayı da ekleyip, iyice karıştırılın. Karışımı yağlanmış fırın tepsisine bir kaşık yardımıyla, yaklaşık ikişer cm. çapında yuvarlaklar şeklinde dökülün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, sertleşinceye kadar yaklaşık 12 dakika pişirip, tepside soğumaya bırakılın. Soğuduktan sonra da servis yapılın.

