



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KURABIYE

2 adet yumurta
1/2 çay bardağı eritilmiş tereyağı
3 yemek kaşığı bal
1.5 su bardağı çavdar unu veya tam buğday unu
1 çay bardağı irice doğranmış ceviz
1/2 çay bardağı doğranmış bitter çikolata
1/2 çay kaşığı karbonat
1 damla limon (karbonatın aktive olması için)
Tuz
Tarçın
Vanilya

Yumurta, tereyağı ve balı çırpıyoruz. Bir parça tuz, vanilya, tarçın, karbonat ve limonu ekleyip karıştırıyoruz. En son doğradığımız çikolata ve cevizleri ekliyoruz, streç filme sarıp beş dakika buzdolabında bekletiyoruz. Çıkarıp bıçak ile dikkatlice dilimleyip yağlı kağıt serili tepsiye diziyoruz. 180 derece fırında 15-20 dakika pişiyoruz.

