



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ ÜZÜMLÜ KURABIYE

2 adet yumurta
275 gr. esmer şeker
90 ml. sıvı yağ
1 paket şekerli vanilin
150 gr. un
1 paket kabartma tozu
125 gr. iç ceviz
125 gr. kuru üzüm
150 gr. bitter çikolata
95 gr. sütlü çikolata

Yumurtaları ve şekeri çukur bir kaptaki 5 dakika çırpın. Yumurtalara önce yağı, sonra sırasıyla şekerli vanilini, unu ve kabartma tozunu ekleyin. Ceviz içlerini ve kuru üzümleri küçük parçalara bölün. Çikolataları elinizle parçalayın. Kurabiye hamuruna ceviz, üzüm ve çikolataları katıp yoğurun. Üzerini kapatın ve buzdolabında 1 saat kadar bekletin. Çay kaşığı yardımıyla karışımdan küçük parçalar kopartarak yuvarlaklar yapın. Yağladığınız fırın tepsisinin içine aralıklarla yerleştirin; küçük topları çapı 6 cm. büyüklüğe ulaşana kadar bastırarak büyütün. 180° C'deki fırında üzeri hafifçe kahverengileşene kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. Servis yapmadan önce, 5 dakika soğumaya bırakın.

[ML® Cevizli Krak için tıklayın](#)