



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SEVDASI

60 Gr. Sütli Çikolata,
60 Gr. Beyaz Çikolata,
240 Gr. Bitter Çikolata,
90 Gr. Tereyağı (Oda sıcaklığında),
5 ml. Acıbadem Aroması,
75 Gr. Esmer Şeker,
150 Gr. Un,
100 Gr. Ceviz.

Sütli, beyaz ve 140 Gr. bitter çikolatayı bıçakla parçalayın. 100 Gr. Bitter çikolatayı benmari usûlü eritin. Büyükçe bir kapta tereyağı ile şekeri çırpın. Erimiş bitter çikolatayı ve aromayı ekleyip karıştırın. Unu ekleyip yoğurun. 40 Gr. parçalanmış bitter çikolatayı ayırıp kalan çikolataları ve cevizi hamura ekleyip karıştırın. Hamurdan büyükçe parçalar alın, elinizle şekillendirip fırın tepsisine dizin. Ayırdığınız bitter çikolatayı kurabiyelerin üzerine batırın. 180 c fırında 12-13 dk pişirin. Kurabiyeler iyice soğuyana kadar fırın tepsisinden almayın.