



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI AY KURABIYE

150 gram oda sıcaklığında tereyağı  
2 su bardağı pudra şekeri  
2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata  
2,5 su bardağı toz badem  
Üzeri için:  
File badem  
2 adet yumurtanın akı

Tereyağını pudra şekeri ile birlikte derin bir kaptaki pürüzsüz bir kıvama gelene kadar iyice çırpın. Çikolatayı benzeri usulü eritin ve ılıdıktan sonra tereyağlı karışıma ekleyip, karıştırın. Toz bademi ekleyip, karıştırarak karışıma yedirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve ay şekli verin. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsinde aralıklarla yerleştirin ve üzerine yumurta akı sürüp, file badem serpin. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında 15 dakika pişirin.

