



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI CEVİZLİ KURABIYE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

3 - 3,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1,5 çay bardağı toz şeker

200 g yumuşak margarin

1 yumurta

1,5 çay bardağı iri kırılmış ceviz

1 çay bardağı Dr. Oetker Çikolata Parçaları

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine şekerli vanilin, toz şeker, margarin ve yumurtayı ilave edip yoğurun. Cevizleri ilave edin ve her tarafına eşit dağılıncaya kadar yoğurun. Çikolata parçalarını ekleyip kısa bir süre yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayın. Üzerlerine hafif bastırarak fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğutun ve servis yapın.

