



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATALI CEVİZLİ KURABIYE

Hamur:

200 g un

100 g seker

1 yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

100 g dövülmüş ceviz içi

125 g soğuk margarin ya da tereyağı

İçi ve üstü:

75 g şokella

150 g biter çikolata

150 g ceviz

Hamur: Malzemelerden hamur yoğurun (elleriniz soğuk olsun). Hamuru top halinde folyoya sarın ve en azından 1 saat süre ile buzdolabına kaldırın. Hamuru unlu zemin üstünde 2 mm kalınlığında açın, 3 cm çapında daireler kesin.

Daireleri kağıtlı bir tepsiye dizin ve 175 derecede yaklaşık 13-15 dakika pişirin. Kurabiyeleri bir ızgaraya alarak soğumaya bırakın.

İçi ve üstü: Şokella ve çikolatayı ayrı olarak benmaride eritin. Kurabiyelere şokella sürün üstlerini kapatın.

Yüzeylerine çikolata sürün, ceviz ile garnitür yapın.

---