



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI ÇİLEKLİ YULAF KURABIYE

1 su bardağı yulaf
2 yumurta akı
200 gram bitter çikolata
1 çay bardağı fındık
1 çay bardağı un
100 gram çilek
2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

Eritilmiş yağı yulafların üzerine döküp karıştırın. Üzerine yumurta akı, toz fındık, un, ve kıyılmış çikolata ekleyip bu karışımı kaşık yardımıyla tepsiye dizin. 200 derecede 15 dakika pişirip çıkartın. Üzerine erimiş çikolatayı sürün. Çilekleri de çikolataya batırıp donmaya bırakın.