



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI FİT KURABIYE

1 kahve fincanı tam buğday ya da yulaf unu
1 kahve fincanı şekerless fıstık ezmesi
1/3 kahve fincanı agave şurubu ya da pekmez
Yarım paket kabartma tozu ya da vanilya
70-80 g vegan bitter çikolata

Un, fıstık ezmesi, pekmez (ya da agave şurubu) ve kabartma tozunu bir kaseye alıp, hamur haline gelene kadar elinizle yoğurun.

Hamurdan istediğiniz boyutlarda kurabiyeler yapın. Dilerseniz içine, dilerseniz üzerine çikolata parçaları ilave edin.

Kurabiyeleri bir tepsiye dizdikten sonra 160 derecede ısıtılmış fırında 12-13 dakika pişirin.

