



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI KAHVELİ KURABIYE

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

2 çorba kaşığı oda sıcaklığında margarin  
2 kahve fincanı tozşeker  
2 çorba kaşığı yoğurt  
1 adet yumurta  
'er paket kabartma tozu ve vanilya  
1 çorba kaşığı kakao  
1 tatlı kaşığı Türk kahvesi  
1,5 - 2 su bardağı un  
İçine:  
3 çorba kaşığı kakaolu fındık kreması  
Üzerine:  
1 çorba kaşığı pudraşekeri

Bütün hamur malzemesini yoğurun. Kulak memesi kıvamında hamur haline getirin. Ceviz büyüklüğünde bezeler yapıp, bunları da elinizde biraz yassıltın. 1 tatlı kaşığı kakaolu fındık kremasını içine koyun. Hamurun içinde çikolata görünmeyecek şekilde tekrar yuvarlayın. Önceden ısıtılmış 180 derecede fırında 15 dakika pişirin. Soğumaya bırakılan kurabiyelerin üzerine pudraşekeri serpiştir

