



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATALI KİTİR TATLI

3 su bardağı un  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 çay bardağı parça çikolata  
2 yumurta  
Yarım çay bardağı kıyılmış ceviz içi

Derin bir kabin içinde yumurta, sıvıyağ, pudra şekeri ve unu karıştırıp hamur haline getirin. Bu hamura sıkma torbasıyla ya da başka yolla şekil verebilirsiniz ya da unlanmış tezgahta açıp yuvarlak kesebilirsiniz. İçine parça çikolatayı paylaşırıp üzerini diğer hamurla kapatın. Fırın tepsisine dizip 200 derecede 20 dakika pişirin. Fırından çıkan kurabiyelerin üzerine çikolata eritip sos gibi gezdirin ve servis yapın.

Not: Makarna görüntüsü olmasını isterseniz süzgeçten geçirip hamuru tepsiye öyle yerleştirip pişirin.

---