



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KURABIYE

1 su bardağı tereyağı,
2 su bardağı tozşeker,
2 adet yumurta,
1 buçuk çay kaşığı vanilya,
3 su bardağı un,
1 çay kaşığı kabartma tozu,
1 tutam tuz,
2 su bardağı ceviz içi,
2 su bardağı kırılmış çikolata

Oda sıcaklığında erimiş tereyağını şeker, yumurta ve vanilya ile birlikte karıştırın. Üzerine unu, kabartma tozunu ve tuzu ekleyip iyice karıştırın. Bu karışıma çikolata parçalarını ve iri parçalı cevizleri ilave edip, tekrar karıştırın. Cevizli çikolatalı hamurdan elinizle yumurta büyüklüğünde parçalar koparın ve yuvarlayın. Kurabiyeleri hafifçe yağlanmış tepsiye çok sık olmayacak şekilde sıralayın. Önceden ısıtılmış orta ısı fırında 15-20 dakika pişirin. Renkleri çok koyulaşmadan fırından çıkarın. Kurabiyelerin tepsiye yapışmaması için bir spatula yardımı ile yerlerinden oynatın. Tepsinin içinde soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra servis yapın.
