



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KURABİYE

- 2 Tane yumurta
- 1 Su bardağından bir parmak eksik sıvıyağ
- 1 Su bardağı toz şeker
- 2 Çorba kaşığı kakao
- 3 Su bardağı tam buğday unu
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- 3 Çorba kaşığı damla çikolata

Karıştırma kabına yumurtayı kırın. Üzerine şeker, sıvıyağ ve kakaoyu ilave edip çırpma teli ile çırpın. Ardından diğer in hepsi ilave edip elinizle iyice yoğurun. Kıvamı kulak memesi yumuşaklığından biraz daha yumuşak olana dek yoğurmaya devam edin. Un yetmezse biraz daha ilave edebilirsiniz. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Yağlanmış tepsiye sıralayıp isteğe bağlı üzerine çekilmiş fındık yada ceviz serpin, 170 derece fırında 15-18 dk. pişirin.