



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KURABİYE

125 gr. eritilip ılıtılmış tereyağı
1 çay kaşığı vanilya
1.5 su bardağı toz şeker
1 adet yumurta
1 su bardağı un
1/4 su bardağı sade kekun
1 çay kaşığı karbonat
1/3 su bardağı kakao
3/4 su bardağı kavrulmuş ceviz içi
1/2 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1/2 su bardağı damla çikolata

Tereyağı, vanilya, şeker ve yumurtayı orta boy bir kaptaki mikserle 2-3 dakika çırpıp «^karıştırın. Kuru malzemeleri de eledikten sonra karıştırmaya devam edin. Bir çay kaşığıyla aldığınız karışımları önceden yağladığınız fırın tepsisine elinizle sıyrarak koyun. 180 derece fırında yaklaşık 15 dakika pişirin ve hemen çıkarıp soğumaya alın. Soğuyunca servise sunun.