



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KURABIYE

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 ekledikten sonra karıştırmaya devam edin. Bir çay kaşığıyla aldığınız karışımları önceden yağladığınız fırın tepsisine elinizle sıyırarak koyun. 180 derece fırında /aklaşık 15 dakika p*şirin ve hemen çıkarıp soğumaya alın. Soğuyunca servise sunun.



Fotoğraf "sanık" tarafından gönderildi. 29.09.2020