



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI VE MEYVELİ KURABIYE

50 g NESFIT® Çikolatalı
30 g Yulaf Unu
1 Muz
1 çay kaşığı Bal
50 g Kuru Üzüm
1 Elma
1 çay kaşığı Tarçın
2 yemek kaşığı Un

Fırını önceden 180°C'ye ısıtın.

Elmayı soymadan rendeleyin ve fazla suyunu çıkarmak için sıkın.

Muzu bir çatalla ezin.

Elmayı ve muzunu bir kasede NESFIT Çikolatalı, yulaf unu, bal, kuru üzüm, un ve tarçınla karıştırın.

Kaşıkla veya elinizle yassı kurabiyeler yapın ve bunları yapışmaz (veya yağlı pişirme kağıdıyla kaplanmış) bir tepsiye dizin.

35 dakika pişirin. Kahverengileştiği anda fırından çıkarın.

Yemeden önce biraz soğumasını bekleyin.

