



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATAYA BATIRILMIŞ HİNDİSTANCEVİZLİ KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

3 su bardağı hindistancevizi
1 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı un
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
1 yumurta
1/3 su bardağı süt
Yarım çay kaşığı vanilya
1 su bardağı parça bitter çikolata
2 çay kaşığı zeytinyağı

Un, kabartma tozu ve vanilyayı bir karıştırma kabına eleyin. Süt, şeker ve yumurtayı derin bir karıştırma kabına alarak çırpın. Unlu karışımı üzerine ekleyerek bir spatula yardımıyla karıştırın. Hindistan cevizini ekleyerek karıştırmaya devam edin. Hazırladığınız karışımdan yağlı kağıt serili fırın tepsisine bir tatlı kaşığı yardımıyla ceviz büyüklüğünde parçalar dökün. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Çikolatayı benmari usulü eritin. Zeytinyağını ekleyip karıştırın. Pişen kurabiyelerin bir ucunu çikolataya batırın. Çikolata donduktan sonra üzerine Hindistan cevizi serpip servis yapın.

