



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇILGIN KURABIYE

Ceren Ardal

- 1 Su Bardağı Un
- 1.5 Su Bardağı Toz Şeker
- 1/2 Su Bardağı Kakao
- 3 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 3 Paket Sütli Çikolata (80 Gramlık)
- 1 Paket Fıstıklı Çikolata (80 Gramlık)
- 2 Adet Yumurta
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Paket Vanilya

Sütli çikolataları ve tereyağını benmari usulü eritelim (içinde su kaynayan bir tencerenin içine konulmuş başka bir tencere yardımıyla.) Bu karışıma toz şekeri, vanilyayı ve yumurtaları katıp mikserle 2-3 dakika çırpalım. Unu, kakaoyu, tuzu, kabartma tozunu ve küçük parçalara ayırdığımız fıstıklı çikolatayı da ekleyelim; kaşıkla karıştıralım. Fırın tepsisine yağlı kağıt serelim. Karışımımızdan bir kaşık alıp yağlı kağıt üzerine koyalım. Karışım bitene kadar bu işlemi sürdürelim. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında pişirelim.

---