



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇITIR KURABIYE

- 1 adet yumurta
- 1 fincan kuru üzüm
- 4 yemek kaşığı toz şeker
- 10 yemek kaşığı un
- 1 bardak damla çikolata
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı iri dövülmüş ceviz
- 1 adet portakal
- 3 su bardağı mısır gevreği
- 125 gram tereyağı

Karıştırma kabının içine yumurta kırın, şekeri de ilave edip çırpın. Un, kabartma tozu ve yumuşatılmış tereyağını ekleyip tüm malzemeyi karıştırın. Portakalın kabuğunu rendeleyin. Damla çikolata, portakal kabuğu rendesi, üzüm, ceviz ve 1 su bardağı mısır gevreğini ilave edip hamur kıvamına getirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp şekil verin. Geri kalan mısır gevreğini ufalayarak yatay bir kaba ayırın. Hazırladığınız kurabiyeleri mısır gevreğine bulayın, yağladığınız fırın tepsisine dizin. Önceden 175 derecede ısıtılmış fırında pişirin.

