



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DAMLA ÇİKOLATALI FINDIKLI KURABIYE

Malzeme:

200 gr Bizim Margarin

2 adet yumurta

1 su bardağı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

1 paket Bizim Mutfak Vanilya

1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Kakao

3,5 su bardağı Bizim Mutfak Un

1 çay bardağı damla çikolata

1 su bardağı fındık

Oda ısısında yumuşamış margarini hamur yoğurma kabına alın. 2 yumurtanın sarısı ve pudraşekerini ilave edin. Krema kıvamına gelene kadar çırpın. Elenmiş un, kakao ve kabartma tozunu ayrı bir kaptan harmanlayıp margarinli karışıma ekleyin. Birkaç dakika daha çırpıp damla çikolata ile vanilyayı ekleyin. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar tahta bir kaşıkla karıştırın. Hamurun üzerini bir bezle örtüp buzdolabında 15 dakika dinlendirin. Hamurdan cevizden biraz daha büyük parçalar koparın. Avucunuzun içinde yuvarlayıp önce yumurta akına sonra da fındığa bulayın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında fındıklar hafif kızarıncaya kadar pişirin. Servis yapın.