



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FINDIKLI KURABIYE

- 1 su bardağı toz fındık
- 1 çay bardağı toz çekilmiş ceviz
- 3 yumurtanın akı
- 1 su bardağı şeker
- 1 portakalın kabuğunun rendesi
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya
- Üzeri için:
- 1 çay bardağı eritilmiş çikolata

Derin bir kabın içinde toz fındığı, cevizi, şekeri ve limon kabuğunu karıştırın. Üzerine yumurta akı, tarçın, vanilya ve portakal kabuğu rendesini ekleyip akışkan olan bir karışım elde edin. Yağlı kağıdı bir tepsiye koyup üzerine kaşıkla bu karışımdan dökün. 200 derecedeki fırında 10 dakika kadar pişmeye bırakın. Fırından alıp aralarına erimiş çikolata sürüp yapıştırın ve soğutun. Servis tabağına dizip üzerine eritilmiş çikolatayla süslemeler yapıp servis yapın.