



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FLORANSA KURABIYESİ

75 gr şurup
75 gr tereyağı
25 gr un
25 gr. çekirdeksiz kuru üzüm
50 gr kiraz şekerlemesi, kıyılmış
50 gr kıyılmış badem
1 çay kaşığı limon suyu
100 gr çikolata

Bir, iki tepsiyi yağlı kağıtla kaplayın. Şurup ve tereyağını bir kaba koyarak yağ eriyene dek hafif ateş üstünde tutun. Unu eleyip, tereyağına iyice yedirin. Üzüm, kiraz şekerlemesi, badem ve limon suyunu da ekleyin. Karışım soğuyana dek bekledikten sonra aralarında yayılmaları için boşluk bırakarak kaşıkla karışımdan alıp tepsilere koyun. Orta ısıdaki fırında 15 dakika, üstleri kızarana dek pişirin. Fırından çıkarıp, 5 dakika tepsilere beklettikten sonra palet bıçağı ile tepsilere alıp, soğumaya bırakın. Çikolatayı küçük parçalara bölüp, eriyene dek sıcak su üstüne oturttuğunuz bir kabın içinde tutun. Çikolatayı bisküvilerin alt yüzlerine sürdükten sonra çatala desenler çizip, çikolatanın donması için bırakın. Yaklaşık 10 adet çıkar.