



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GLUTENSİZ ÇİKOLATALI KURABIYE

<https://migros.com.tr>

180 gr. bitter çikolata  
120 gr. sütlü çikolata  
40 gr. tereyağı  
45 gr. glutensiz un  
1 çimdik glutensiz kabartma ozu  
Tuz  
2 yumurta  
180 gr. toz şeker  
1 çay kaşığı vanilya şurubu

Tereyağını tavada eritin. Bitter çikolataları parçalayıp içine atın ve erimesini bekleyin. Ayrı bir kaptan un, tuz ve kabartma tozunu harmanlayın. Yumurta, şeker ve vanilyayı iyice çirpin. Yumurtalı karışımı ve çikolatalı karışıma katın, daha sonra unlu karışımı ekleyin. En son parçalanmış olduğunuz sütlü çikolata parçalarını ekleyin. Fırın tepsisine döküp, 180 derece fırında 8-9 dakika pişirin.



180 derece fırında 8-9 dakika pişirin.