



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ ÇİKOLATALI KURABIYE

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

2 su bardağı Çölyaklılar için GNK

5 yemek kaşığı tereyağı

2 su bardağı şeker

1 yumurta

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

3 yemek kaşığı damla çikolata

3 yemek kaşığı pirinç fındık

Fındık ve damla çikolata hariç tüm malzemeler yoğrulur. Flamur iyice yoğrulduktan sonra çikolata ve fındık ilave edilip tekrar yoğrulur. 3 cm çapında 3 adet rulo yapılır. Üzerine streç sarıp buzdolabının +4 derece kısmında 1 saat dinlendirilir. Rulolardan 1 cm kalınlığında dilimler kesilir ve tepsiye dizilir. Üzerlerine süt sürüldükten sonra, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirilir.