



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZİ UNLU KAKAOLU KURABIYE

<https://naturelkaseyirdefteri.com/>

3.5 yemek kaşığı hindistancevizi unu
2 tatlı kaşığı keçiyoynuzu unu
5 iri medine hurması
2 ufak kup balkabağı (zorunlu değil)
1 tatlı kaşığı ham kakao
1 yumurta

Balkabağını haşlayın soğumaya bırakın. Hurmaları yıkayıp 15 dk sıcak suda bekletin. çekirdeklerini ve kabuklarını ayırın bledırdan geçirin yumurtayı hurmalarla birlikte çırpın balkabağını ilave edinkalan malzemeyi de ekleyip kaşıkla karıştırın.. koyu hamur kıvamı aldığıında biraz yoğurup şekil verin. 170 derecede ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirin.

