



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI KESTANE UNLU KURABIYE

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

- 1 su bardağı kestane unu
- 1 cennet hurması
- 3 tane suda bekletilmiş kuru incir (küçük doğranacak)
- 1 yumurta
- 1 dolu kaşık hindistancevizi yağı
- 2 kare %99 kakao oranlı çikolata kırıntısı
- 1 pk kabartma tozu
- Bir çay kaşığı vanilya

Önce hurmayı ve hindistancevizi yağını blendırdan geçirin. Üzerine yumurtayı kırıp iyice çırpın. Diğer malzemeleri karıştırıp şekil verip yağlı kağıt serilmiş tepside 170 derecede yaklaşık 25 dakika pişirin.

