



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ KURABIYE

5 orba kaşığı tereyağı (oda sıcaklığında)
1 su bardaęı esmer řeker
2.5 su bardaęı tam buęday unu
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 avuç kalın rendelenmiř bitter çikolata
3 orba kaşığı kakao
2 tatlı kaşığı Türk kahvesi

Tereyağını 1-2 saat önceden dışarı çıkaralım. Yumuşayınca, derin bir kaptaki toz şekerle birlikte pürüzsüz kıvama gelene kadar çırpalım.

Yumurtayı ekledikten sonra ırmaya devam edelim. Un, kabartma tozu, damla çikolata ve Türk kahvesini ekleyip, kaşığla alttan üste karıştırarak gevşek bir hamur elde edelim.

Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar kopartıp, yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklı olarak dizelim. 15-17 dakika pişirelim. 10 dakika dinlendirdikten sonra servis yapalım.

