



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAHVELİ KURABIYE

- 1 su bardağı ince çekilmiş fındık
- 1 çay bardağı ince çekilmiş ceviz
- 3 yumurtanın akı
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı şeker
- 1 portakalın kabuğunun rendesi
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı vanilya
- Üzeri için:
- 1 çay bardağı eritilmiş çikolata
- 1 kahve fincanı sade Türk kahvesi

Yumurta aklarını çırpıp içine şekeri, toz haline getirilmiş fındık ve cevizi ekleyip karıştırmaya devam edin. Limon ve portakal kabuğu rendesini, vanilyayı üzerine aktarın. En son un ilave ederek bu karışımdan fırın tepsisine kaşıkla top top ve aralıklı dizin. 170 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın. İsterseniz erittiğiniz çikolata ve kahveyi çırpın; akışkan olan bu sosu kurabiyelerin üzerine gezdirin.

---