



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU DÖKME KURABIYE

225 g kahverengi şeker
100 g pudra şekeri
175 gr eritilmiş tereyağı
2 çay kaşığı vanilya özütü
1 yumurta ve 1 yumurta sarısı
200 gr un
50 g kakao
100 g bitter damla çikolata
50 g fıstık, doğranmış

Fırını 160 ° C'ye ısıtın.

2 fırın tepsisini yağlı kağıt ile kaplayın.

İki ayrı şeker, tereyağı ve vanilyayı birlikte iyice çirpin, sonra yumurta ve yumurta sarısının ardından da un, kakao, çikolata parçacıkları ve yer fıstığını ekleyin, karıştırın.

Hazırlanan tepsi üzerine karışımı yemek kaşığı ile aralıklı olarak dökün.

Kurabiyeleri 15 dakika kadar pişirin. Tel rafa aktarın ve soğumaya bırakın.

