



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.

