



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KURABIYE

- 2 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı un
- 1,5 su bardağı mısır nişastası
- 4 çorba kaşığı erimiş tereyağı
- 4 çorba kaşığı susam
- 2 çorba kaşığı dövülmüş fındık
- 1 çay bardağı Hindistan cevizi
- 3 çorba kaşığı kakao
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ

Yumurtanın bir tanesinin akını ayırıp kalanını kabın içine kırın. Üzerine tereyağı, Hindistan cevizi, sıvı yağla karıştırılmış kakao, nişasta ve unu ekleyip yoğurun. Son olarak kabartma tozu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra hamurdan yuvarlaklar yapın ve önce yumurta akına sonra da susama ve fındığa bulayarak tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 15 dakika kadar pişmeye bırakın.

Not: Kakaoyu yağla karıştırmak rengini daha güzel koyu kahve veya çikolata rengi yapıyor.
