



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAKAOLU TAHİNLİ KURABIYE

- 100 gr oda sıcaklığında margarin
- 1 çay bardağı tahin
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 2 yemek kaşığı kakao
- 2 yemek kaşığı damla çikolata
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 çay bardağı ceviz içi (robottan çekilmiş)

Tüm malzemeleri derin bir kaptaki yoğurun ve yarım saat kadar buzdolabında dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve hafifçe bastırıp yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. 165 derece fırında 20 dakika kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğumasını bekleyin üzerine pudra şekeri serpin ve servis yapın.

