



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU ÜZÜMLÜ KURABIYE

- 2 adet yumurta akı
- 1 tam yumurta
- 1 ay bardađı kuru üzüm
- 1 ay bardađı pudra Őekeri
- 2 orba kaŐığı kakao
- 1 su bardağı kıyılmış fındık
- 3 orba tereyađı
- 2 orba kaŐığı niŐasta
- 2 su bardađı un

Bir kabin içine kıyılmış fındık, un, niŐasta, 1 yumurta, 2 yumurta akı ve pudra Őekerini ekleyip çırpın. İçine kakaoyu, zümleri ve erimiŐ tereyağını da aynı anda ekleyin ki kakaonun rengine tereyağı ortaya ıkarınsın. Sonra hepsini karıŐtırıp dondurma kaŐığı ile Őekil verip tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 15 dakika kadar piŐirip çıkartın.