



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 řekeri
- 2 orba kaşığı kakao
- 1 su bardağı kıyılmış fındık
- 3 orba tereyađı
- 2 orba kaşığı nişasta
- 2 su bardađı un

Bir kabin içine kıyılmış fındık, un, nişasta, 1 yumurta, 2 yumurta akı ve pudra şekerini ekleyip çırpın. İçine kakaoyu, zümleri ve erimiş tereyağını da aynı anda ekleyin ki kakaonun rengine tereyağı ortaya ıkarırsın. Sonra hepsini karıştırıp dondurma kaşığı ile şekil verip tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 15 dakika kadar pişirip çıkartın.