



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANE ŞEKERLİ KURABIYE

1 su bardağı ezilmiş kestane şekeri  
yarım su bardağından biraz fazla şeker  
1 adet yumurta  
10 çorba kaşığı margarin  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
yarım çay kaşığı tarçın  
2 su bardağı un  
50 gram çikolata

Şekeri yumurta ile çırpın. Ardından erimiş margarini ekleyin. Daha sonra kabartma tozu, vanilya ve tarçını karıştırın. Ezilmiş kestane şekerini ilave edin. Son olarak elenmiş unu ekleyin. Yapışkan bir hamur elde edin. Fırın tepsisini yağlı kağıt ile kaplayın. Yağlı kağıdı da hafiften yağlayın. Hamurdan kaşık yardımıyla veya ellerinizi iyice yağlayarak parçalar koparın. Şekilsiz olarak tepsiye sıralayın. 200 dereceli fırında pembeleşene kadar pişirin. Pembeleştiğinde fırından çıkarıp yerlerinden oynatarak soğumaya bırakın. Bu arada çikolatayı benmari usulü eritin. Eriyen çikolatayı bir kaşık yardımıyla kurabiyelerin üzerine akıtın. Çikolata donduktan sonra servis yapın.

[ML® Kestaneli Kurabiye için tıklayın](#)