



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU FASULYE UNLU VE ÇİKOLATALI KURABIYE

200 gr kuru fasulye unu  
Yarım paket Pakmaya Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek Harcı  
Bir tutam tuz  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
200 ml ılık su  
1 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata  
1 kahve fincanı kuru üzüm  
1 portakalın rendelenmiş kabuğu

Bir karıştırma kabına kuru fasulye ununu aktarın. Üzerine Pakmaya Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek Harcı paketinin yarısını ve tuzu döküp kaşıkla iyice karıştırın. Zeytinyağını ve ölçülü suyu azar azar ilave ederek hamuru yoğurmaya başlayın. Hamuru yoğurun.

Hamurun üzerini örterek ılık bir yerde, 45 dakika bekletin.

Hamur mayalanınca rendelenmiş portakal kabuğunu, kuru üzümü ve Pakmaya Bitter Parça Çikolata'yı ekleyin. Bir kez daha yoğurun.

Hamurdan dondurma kaşığı yardımı ile parçalar alıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Malzeme bitene dek aynı şekilde hamurları tepsiye yerleştirin. Hamurların üzerini tekrar örtüp bu şekilde yarım saat daha dinlendirin.

Hamur ikinci kez mayalanınca önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin.

