



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUŞ YUVASI KURABIYE

Hamuru için:

125 g tereyağı

Yarım çay bardağı yoğurt

Yarım çay bardağı zeytinyağı

2 yemek kaşığı nişasta

1 yemek kaşığı toz şeker

1 paket kabartma tozu

2.5 su bardağı un

Üzeri için:

1 tatlı kaşığı tereyağı

200 g bitter çikolata

4 yemek kaşığı süt

Badem şekeri

Hamuru için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir yoğurma kabına alın. Tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar yoğurun. Hamurdan küçük parçalar kopartıp sarımsak sıkacağı ile yağlı kağıt serili fırın tepsisine yuvarlaklar sıkın. Hamurların ortalarına parmağınızla bastırıp çukurlaştırın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10-12 dakika pişirin. Üzeri için bitter çikolatayı tereyağı ile birlikte benmari usulü eritin. Sütü ilave edip karıştırın. Pişen kurabiyelerin ortasına bir kaşık yardımıyla sütlü çikolatadan doldurup badem şekeri ile süsleyin. Çikolatanın donması için bir süre oda sıcaklığında beklettikten sonra servis yapın.

