



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYIN KURABIYE

200 gr margarin
1 su bardağı file veya pirinç şeklinde fındık
1 su bardağı toz şeker
2 su bardağından az un
1 adet yumurta
1 kahve fincanı erimiş çikolata
Az vanilya

Bir kabin içinde margarin, şeker ve fındığı karıştırılır.
İçine yumurta ve vanilyayı koyalım iyice karıştırılır.
En son unu ilave edip hamur haline getirelim.
Dikdörtgen şekilde streçe saralım ve 1 saat dipfrize atalım.
Dipfrizden çıkardıktan sonra ince ince keselim.
Yağladığımız fırın tepsimize dizip önceden 180 derecede ısıttığımız fırınımızda 15 dakika pişirelim.
Soğuduktan sonra önceden erittiğimiz çikolataya plakalarımızın yarısını batıralım.
Çikolata donduktan sonra servis yapalım.

<https://www.unkurabiyetarifleri.com/recipe/mayin-kurabiye/>



unkurabiyesitarifleri.com

