



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAKAOLU PEKMEZLİ KURABIYE

- 3,5 su bardağı un
- 1 çay bardağı pekmez
- 1 subardağı sıvı yağı
- 2 çorbakaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 su bardağı kıyılmış fındık
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

Derin bir kabın içine unu koyup ortasını açın. İçine pekmez, sıvı yağı, tereyağı, kakao, kıyılmış fındık ilave edip karıştırın. Kabartmatozu ve vanilyayı da ekleyip hamuru güzelce yoğurun. Unlanmış zeminde açıp bardak ağzı yardımıyla kesin ve fırın tepsisine dizin. Üzerlerine birer fındık koyup 190 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkan kurabiyeleri hemen servis yapmayın. Soğumaları için biraz bekleyin.