



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRK KAHVELİ KURABIYE

<https://www.sabah.com.tr>

- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay fincanı iri kıyılmış bitter çikolata
- 1 çay bardağı toz şeker
- 2 su bardağı çekilmiş ceviz
- 1 kahve fincanı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı Türk kahvesi
- 1 kahve fincanı damla çikolata
- 1 adet yumurta

Tereyağını bir tencereye alıp, eritin. İçine bitter çikolatayı katıp, eriyene kadar karıştırın. Ayrı bir kaptaki toz şeker, ceviz, un, kabartma tozu, Türk kahvesi ve damla çikolatayı harmanlayın. Ortasını açıp, yumurta ve eritilmiş çikolatalı karışımı boşaltıp, karıştırın. Hazırladığınız hamuru streç filme sarın ve buzdolabında 15-20 dakika bekletin. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, avucunuzun içinde yuvarlayın ve yaylı kağıt serilmiş fırın tepsinde aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 6-7 dakika pişirin ve tepsiyi fırından alıp, soğumaya bırakın. Kurabiyeler soğuduktan sonra servis yapın.

