



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UNSUZ KURABIYE

- 1 Su Bardağı Pudra şekeri
- 1 Su Bardağı Fındık yada badem tozu
- 3 Çorba Kaşığı Kakao
- 1 Çay Bardağı Damla çikolata
- 1 Su Bardağı Hindistan Cevizi
- 1 Adet Yumurtanın Akı
- 2 Çorba Kaşığı Margarin
- 1 Su Bardağı Üzeri için pudra şekeri

Yumurta akıyla 1 su bardağı pudra şekerini çırpalım. Sonra fındık ya da badem tozunu, kakaoyu, damla çikolatayı, Hindistan cevizini ve margarini ekleyip yoğuralım. Dolapta 1 saat dinlendirelim. Fırın tepsisine yağlı kağıt serelim. Hamura dilersek elimizle, dilersek kalıplarla şekil verelim. Pudra şekerine bulayıp yağlı kağıdın üzerine yerleştirelim. 180 derecelik fırında 10 dakika pişirelim. Üzerlerine biraz daha pudra şekeri serpip servis edelim.

