



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMUŞAK ÇİKOLATALI KURABIYE

4 adet yumurta sarısı,
2 çorba kaşığı kaynar su,
1 su bardağından az toz şeker,
1 tutam tuz,
1.5 su bardağı dövülmüş ceviz,
4 adet yumurta akı,
100 gram küçük doğranmış çikolata,
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Yumurta sarılarını bir kaptaki sıcak su ile çırpıp köpürtün. Yavaşça şeker ve tuzu ilave edin. Çekilmiş cevizi ekleyin. Yumurta aklarını da ayrı bir kaptaki çırpıp çikolata parçaları ile beraber karışıma ekleyin. Tepsiye yağlı kağıt yayın. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 20 dakika pişirin. Ters çevirip kare kesin. Servis yapın.