



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KURABIYE

Elif Korkmazel

- 5 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
- 3 adet yumurtanın sarısı
- 1.5 su bardağı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 çay kaşığı tarçın
- 1 su bardağı çekilmiş fındık
- 1 tutam tuz
- 2 paket bitter çikolata

Tereyağı, pudra şekeri, limon kabuğu rendesi, yumurtayı çırpın. Un, kabartma tozu, tarçın, tuz ve fındığı ekleyip yoğurun ve buzdolabında bir saat dinlendirin. Hamuru unlanmış tezgahta açıp yuvarlak kalıplarla kesin, yarısının üzerine küçük kalıplarla delikler açın. Yağlı kağıt serilmiş tepside 160 derece fırında 15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra benmari usulüyle eritilmiş çikolatayı deliksiz kurabiyelerin üzerine sürün, delikli kurabiyeleri üzerine kapatın. Çikolatayla süsleyin.