



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI KURABIYE

Elif Korkmazel

- 5 orba kaşığı tereyağı
- 1 su bardađı pudra řekeri
- 1 adet limonun rendelenmiř kabuđu
- 3 adet yumurtanın sarısı
- 1.5 su bardađı un
- 1 ay kaşığı kabartma tozu
- 2 ay kaşığı tarçın
- 1 su bardağı çekilmiş fındık
- 1 tutam tuz
- 2 paket bitter ikolata

Tereyağı, pudra şekeri, limon kabuğu rendesi, yumurtayı çırpın. Un, kabartma tozu, tarçın, tuz ve fındığı ekleyip yoğurun ve buzdolabında bir saat dinlendirin. Hamuru unlanmış tezgahda açıp yuvarlak kalıplarla kesin, yarısının üzerine küçük kalıplarla delikler aın. Yağlı kağıt serilmiş tepside 160 derece fırında 15 dakika pişirin. Sođuduktan sonra benmari usulüyle eritilmiş çikolatayı deliksiz kurabiyelerin üzerine srn, delikli kurabiyeleri üzerine kapatın. ikolatayla süsleyin.