



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ KURABIYE

150 gram tereyağı
2 su bardağı un
1 adet tuz karanfil
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı rendelenmiş çikolata
1 paket vanilya
1 yumurta
1 çorba kaşığı zencefil

Derin bir kabın içine unu ve yağı alıp elinizle ufalayın. Zencefili, pudra şekerini ve çikolatayı da üzerine ekleyip karıştırmaya devam edin. Yumurtayı da üzerine ekleyip yumuşak bir hamur yapın. İnce açtığınız hamura istediğiniz şekli verip fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişirin.