



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI IKOLATALI HALKA KURABIYE

3 bardak un
1 adet yumurta
125 gr margarin
1 orba kaşığı yoğurt
1 bardak pudra řekeri
1 paket kabartma tozu, vanilya
1 ay kaşığı zencefil tozu
1 ay kaşığı tarçın
1 ay kaşığı yeni bahar
Üzeri için:
1 kase bitter ikolata
Yeterince yeşil fıstık

Unu karıştırma kabına alıyoruz, yumurtayı kırıyoruz. Margarini ve yoğurdu ilave ediyoruz. Dięer malzemeleri de ilave edip kulak memesi kıvamında yoğuruyoruz. 10 dk dinlendirip un serpererek açıyoruz. Önce büyük kalıplarla yuvarlak kesiyoruz.

Yuvarlakların ortasına da daha küçük bir kalıpla kesiyoruz ve halkalar elde ediyoruz. yağlanmış tepsiye dizip pişirin. Çikolatayı benmari usulü eritin pişen halkaları önce çikolataya sonra fıstığa batırın.