



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CAPPUCCINOLU KURABIYE

225 Gr Sana Hamurışı
2 Paket cappuccino kahve
175 gr bitter çikolata
0,5 Çay Kaşığı tuz
1 Adet yumurta sarısı
280 gr un
140 gr toz şeker
1 Biraz Pudra şeker
1 Yemek Kaşığı sıcak su

Bir kaptaki cappuccino ve suyu karıştırın. Geniş bir kaba margarin ve şekerini alın. Tahta kaşıkla karıştırıp yumurta sarısı ve cappuccinolu suyu ekleyin. Un ve tuzu da ilave edip karışımı iyice yoğurun. Streç filme sarıp buzdolabında 40 dakika bekletin. Fırını 190 dereceye ayarlayın. Hamuru unlanmış tezgaha yayıp merdane yardımıyla 1 cm kalınlığında açın. Daire şeklindeki kalıpla hamurdan parçalar çıkarın. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin. 10-12 dakika pişirip fırından alın ve soğumaya bırakın. Çikolatayı benmari usulü eritip soğumaya bırakın. Bıçak yardımıyla çikolatayı kurabiyelerin üzerine sürün. Üzerine pudra şeker serpip servis yapın.