



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA KAPLI KURABİYELER

1 su bardağı toz fındık
3 çorba kaşığı tereyağı
3 yumurtanın akı
1 su bardağı şeker
1 limon kabuğu rendesi
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı vanilya, kabartma tozu
3 çorba kaşığı kakao
100 gram bitter çikolata
2 su bardağı un

Derin bir kabın içinde toz fındığı, tereyağını, şekerini ve limon kabuğunu karıştırın. Üzerine yumurta akını, tarçını, vanilyayı ve kakaoyu ekleyip akışkan olan bir karışım elde edin. Üzerine unu yavaş yavaş ekleyip hamuru kulak memesi kıvamında yoğurun. Top şekli verip tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Fırından alıp soğutun. Servis tabağına dizip üzerini eritilmiş çikolatayla süsleyerek servis yapın.