



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ ÇİKOLATALI KURABIYE

2 çorba kaşığı kakao  
1 su bardağı esmerşeker  
1 tatlı kaşığı toz zencefil  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 paket vanilya  
1 tutam rendelenmiş muskat  
4 çorba kaşığı tereyağı  
Aldığı kadar un  
Üzeri için:  
1 paket bitter çikolata

Kakao, esmerşeker, toz zencefil, tarçın, vanilya ve muskatı geniş bir kaptaki karıştırıp üzerine eritilmiş tereyağı ekleyin.

Karışıma kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar un ekleyip yoğurun.

5 dakika dinlendirip merdane ile açın ve arzunuzda göre kalıplarla şekillendirin.

Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15 dakika pişirip soğutun.

Benmari usulü eritilmiş bitter çikolata ile süsleyerek servis yapın.

