



KAKAOLU KAR TANESİ

50 gram tereyağı
2 çorba kaşığı pekmez
1 su bardağı tam buğday unu
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı toz zencefil
1 su bardağı esmer şeker
1 adet yumurta

Tereyağı eriyene dek pekmeze birlikte ısıtın. Ayrı bir yerde un, kabartma tozu, zencefil, tarçın ve esmer şekeri derin bir kasede karıştırın. Pekmezli tereyağını ve yumurtaları teker teker kaseye ilave edip, sert bir hamur elde edin. Hamuru yarım cm kalınlığında açıp, kar tanesi şeklindeki kalıpla kesin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin.

