



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KURABİYELER

1 su bardağı fındık
3 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı şeker
3 yumurtanın akı
1 limon kabuğu rendesi
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı vanilya
4 çorba kaşığı kakao
2,5 su bardağı un

Derin bir kabin içinde fındık, tereyağı, şeker, limon kabuğu, yumurta akı, tarçın, vanilya ve kakaoyu karıştırıp akışkan bir karışım elde edin. Üzerine yavaş yavaş unu ekleyip hamuru kulak memesi kıvamında yoğurun. Hamuru merdaneyle açıp, bardak ağzıyla kesin. Yağlı kâğıt serdiğiniz fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Fırından alıp soğutun. Servis tabağına dizin, üzerine isterseniz eritilmiş çikolatayla süslemeler yapın.