



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAR TANELERİ

350 g bal,
120 g tereyağı ya da margarin,
100 g seker,
50 g bitter çikolata
500 g un,
1 paket kabartma tozu,
1 tatlı kasığı kakao
150 şer g dövümüs fındık ve badem,
120 g portakal kabuğu şekerlemesi
2 yumurta,
yarım limon kabuğu rendesi,
1 paket kurabiye baharı (Lebkuchen -Neunerlei Gevvürz)
Dekorasyon:
250 g pudra sekeri,
2 yemek kasığı da limon suyu

Bal, yağ ve şekerini devamlı karıştırarak bir taşım kaynatın ve soğumaya bırakın. Çikolatalı benmaride eritin. Unu, kabartma tozu ve kakao ile süzün, badem, fındık portakal kabuğu şekerlemesi, yumurta, limon kabuğu rendesi ve baharat ile karıştırın. Ballı karışımı ilave ederek hamur yoğurun. Hamurun üstünü örtün ve 1 saat soğutun. Hamuru unlu zemin üzerinde 3 mm kalınlığında açın. Daireler ve yıldızlar kesin. Kurabiyeleri kağıtlı bir tepsiye dizin. Fırını 175 derecede (gazlı fırın 2) ısıtın ve kurabiyeleri 10-15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra pudra şekerini limon suyu ile karıştırın. Şekerini bir plastik poşete doldurun, poşetin bir köşesini kesin, kurabiyeleri süsleyin.