



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KITIR KURABIYE (KNUSPERTALER)

60 adet için malzeme

Hamur:

2 yumurta akı,

100 g rendelenmiş sütlü çikolata,

200 g şeker,

1 paket vanilya,

1 kaşık ucu tarçın,

200 g dövülmüş fındık.

Garnitür:

200 g pasta çikolatası.

Hamur: Yumurta aklarını sert köpük haline getirin. Kalan malzemeleri çikolata ile karıştırın, hepsini köpüğe karıştırın, hamur yoğurun. Masaya şeker serpin, hamurdan rulo yapın, ruloyu 2 saat buzdolabında soğutun. Ruloyu kesin. Kurabiyeleri kağıtlanmış bir tepsiye dizin ve 200 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika pişirin. Kurabiyeleri tepside alın ve soğumaya bırakın.

Garnitür: Soğuduktan sonra kurabiyeleri çikolataya batırın ve kurumaya bırakın.