



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ KAKAOLU KURABIYE

- 1 Çay Bardağı Pekmez
- 1 Çay Bardağı Esmer Şeker
- 125 Gram Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Toz Zencefil
- 4 Tane Karanfil
- Alabildiği Kadar Söke Un
- 1 Tatlı Kaşığı Karbonat
- 2 Çorba Kaşığı Su
- 1 Çorba Kaşığı Kakao
- 1 Tatlı Kaşığı Tarçın

İlk olarak kakao, tarçın, zencefil, tereyağı, pekmez, esmer şeker ve dövülmüş karanfili bir kaba alalım. Suyla ezdiğimiz karbonatı da kaseye boşaltıp alabildiği kadar yaklaşık olarak altı yemek kaşığı kadar unu katıp yoğuralım. Karışımın içerisine damla çikolatayı da katıp yoğurmaya devam edelim. Hazırladığımız hamur kulak memesinden biraz daha yumuşak olsun. Hamur hazır olduktan sonra ceviz iriliğinde parçalar koparalım ve yağlı kağıtları dizdiğimiz fırın tepsisine aralıklarla sıralayalım. Son olarak 180 derecelik fırınımız da kurabiyeler çatlayana kadar pişirelim.

