



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRAMİT KURABIYE

4 adet yumurta akı
1 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı bal
2.5 su bardağı rendelenmiş hindistancevizi
Yarım su bardağı badem unu
1 paket vanilya
20 gr margarin
150 gr bitter çikolata

Çikolata hariç tüm malzemeleri derin bir kaptan margarin ile karıştırın. Koyulaşmaya kadar kısık ateşte 5 dakika pişirin. Soğuması için serin bir yerde dinlendirin. Tepsiyeye yağlı kağıt serin. Soğuyup koyulaşan hamurdan birer yemek kaşığı alıp top haline getirin ve elinizle piramit şeklini oluşturun. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumasını sağlayın. Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Soğuyan kurabiyelerin tabanını sosla batırın. Kalan çikolatayla da üzerine çizgiler yapın. Çikolatalar donduktan sonra servis yapın.

